

CAMILLE LE FOLL

Photographies de
PHILIPPE EXBRAYAT



Terrines des Villes & Pâtés des Champs

minerva

Terrines *des Villes*

&

Pâtés *des Champs*

CAMILLE LE FOLL

Photographies de
PHILIPPE EXBRAYAT

Illustrations de
FRANÇOIS LACHÈZE

minerva

SOMMAIRE

INTRODUCTION

Trouver une définition pleinement satisfaisante des mots « pâté » et « terrine » n'est pas un exercice facile et tient plutôt du casse-tête, tant ces deux mets peuvent adopter différents aspects. Il est amusant d'observer que l'idée que l'on se fait de ces spécialités peut varier du tout au tout : là où certains puristes ne concevront pas un pâté sans une croûte de pâte feuilletée, tel autre cordon-bleu inspiré imaginera, moulée dans un petit ramequin, une terrine sucrée en guise de dessert. L'étymologie en matière de cuisine est bien souvent trompeuse et, en l'occurrence, sème davantage la confusion entre une origine des mots très précise et cette profusion de vocables – aspic, pain, pudding, fromage, persillé, mousse, gelée, farci, galantine, etc. – propres à désigner une préparation cuite ou moulée, sorte de gâteau dont la matière se contient sans peine et ne menace pas de s'effondrer. Rien de commun avec la soupe ou le ragoût, ni avec la salade ou le gratin. Mais, une fois ceci posé, quelle analogie un lecteur perplexe pourra-t-il établir entre un frêle aspic de saumon aux petits légumes et un robuste pâté de marcassin, entre une terrine de pêches glacée et une tourte aux cèpes fumante, entre un fastueux foie gras en brioche et un simple pudding de bananes ? Pourtant, chacun de ces plats peut,

en toute légitimité, trouver sa place dans cet ouvrage, qui se propose de décliner en deux volets et quatre saisons tout ce qui peut s'imaginer en matière de terrine.

Ainsi, plutôt que de se limiter à une définition quasi étymologique de la terrine, qui voudrait que la spécialité désignée soit obligatoirement cuite dans un moule en terre du même nom, ou qu'un pâté ne puisse se passer de pâte, le choix des recettes présentées ici se veut délibérément vaste et éclectique. Plus encore, c'est de cette diversité même – des produits, des modes de cuisson, des temps d'élaboration et des styles de cuisine – que découle l'organisation singulière de ce livre à deux faces. On a choisi d'y distinguer une façon de cuisiner « citadine », dictée par un rythme de vie accéléré, un choix de denrées quasi illimité, et une autre, adoptée à la campagne, où l'on n'est pas avare du temps consenti à chaque tâche, où l'on sait profiter au mieux des richesses de la nature, où l'air, les sons, les parfums accompagnant le rituel des repas – devant la cheminée, l'hiver, ou dans les bois, à l'arrivée des beaux jours – se mêlent intimement à la saveur des plats.

QUELQUES CONSEILS UTILES

à étudier avant de vous lancer dans la réalisation de ces recettes

À quelques exceptions près, aucune des terrines présentées dans ce livre ne requiert de compétences culinaires très pointues. Néanmoins, si, avant de vous lancer dans l'exécution de l'une de ces recettes, vous prenez la peine de lire les recommandations qui suivent, vous mettrez toutes les chances de votre côté. Ces conseils et astuces utiles concernent certains produits que vous retrouverez souvent au fil des pages, les modes de cuisson propres aux terrines ainsi que les ustensiles indispensables à leur fabrication.

• **La gélatine** est une substance particulièrement efficace pour faire tenir les terrines non cuites, pour peu que l'on sache s'en servir convenablement. Le point le plus délicat consiste sans doute dans son dosage : ainsi, on compte habituellement 2 g de gélatine, en poudre ou en feuille, pour 10 cl de liquide (une feuille pèse en général 2 g, mais, pour plus de sûreté, il est préférable de vérifier le poids indiqué sur le sachet). Il est prudent, par temps chaud ou si la teneur en liquide de l'ingrédient principal (jus des fruits, par exemple) est difficile à évaluer, d'augmenter légèrement cette quantité en arrondissant à 6 feuilles pour 50 cl.

Il vous faudra ensuite faire ramollir les feuilles de gélatine en les laissant tremper dans de l'eau bien froide (ainsi, elles ne fondront pas) pendant 10 minutes environ. Elles seront alors prêtes à être diluées dans un liquide chaud (50 °C environ), cette opération s'effectuant rapidement

et au moyen d'un petit fouet pour faciliter la dissolution de la gélatine dans le liquide. Aucun grumeau ne doit se former ou subsister. Le cas échéant, réchauffez le liquide de dissolution (jus de fruit, bouillon, etc.), dont la température était probablement insuffisante.

Lorsque l'on verse ce liquide dans une préparation plus épaisse et qui constitue en général la base de la terrine (purée de légumes ou de fruits, crème fraîche, mayonnaise, etc.), il est recommandé d'attendre que la gélatine dissoute soit tiède ou froide et d'effectuer cette opération toujours avec un petit fouet pour s'assurer d'un mélange parfaitement homogène.

Une fois coulée dans le moule, la préparation gélatineuse ne doit plus être remuée, mais transportée avec précaution pour ne pas faire de coulures ou déplacer les couches d'ingrédients et nuire ainsi à la présentation finale.

Enfin, si, au bout de 2 à 3 heures passées au réfrigérateur, vous constatez que votre préparation en gelée n'a pas pris suffisamment et menace de s'effondrer au démoulage, vous pouvez envisager, si le type de recette le permet, de la solidifier par un apport supplémentaire de gélatine. Cette solution peut être envisagée pour certaines terrines de viande en gelée (poulet à la marocaine, galantine de lapin). Séparez les différents ingrédients – morceaux de viande, légumes, aromates – du bouillon et faites réchauffer celui-ci à feu doux. Incorporez 2 ou 3 feuilles de gélatine ramollies au préalable et laissez tiédir. Recommencez le montage de la terrine comme indiqué dans la recette et laissez-la se solidifier au froid.

S'il s'agit d'une terrine sucrée à base de crème ou de purée de fruits, vous pouvez envisager de la laisser quelques heures au congélateur et de la proposer glacée.

La viande de porc, qui entre dans la composition de nombreuses recettes, adopte des formes et des apprêts très variés – viande fraîche, fumée, salée ou séchée, saindoux, lard gras, barde ou crépine – et il est parfois un peu compliqué de s'y retrouver parmi ces différentes appellations. Il est important, notamment, d'être attentif à la teneur en graisse d'un morceau, car c'est son apport qui donne à la terrine une texture à la fois ferme et onctueuse.

Les morceaux les plus habituellement consommés à l'état frais sont l'échine, le filet (ici, trop maigre ou noble pour être cuisiné en terrine), les côtelettes et le jambon. L'échine et le jambon peuvent donc être employés en tant que viandes dites maigres.

Le plat-de-côtes, la poitrine, le jambonneau peuvent être utilisés frais, mais sont le plus souvent saumurés, c'est-à-dire qu'ils ont séjourné de 3 à 6 jours dans une eau salée. Sensiblement plus gras que les précédents, ces morceaux seront choisis lorsque la recette préconisera une viande plus riche. Le lard se divise en lard gras ou lard maigre. Le premier est un tissu adipeux situé entre la couenne et l'échine que l'on consomme le plus souvent frais. Il se décompose en deux couches : le lard fondant, qui donne le saindoux, et le lard dur, qui sert à confectionner cette fameuse barde de lard utilisée ici à maintes reprises pour tapisser la terrine. Le lard maigre ou lard de poitrine est entremêlé de chair. Il peut être employé frais, comme viande mi-grasse, salé ou fumé.

La couenne n'est autre chose que la peau et s'avère fort précieuse pour donner du gélatineux à un bouillon (à la place d'un pied de veau) ou enrichir un fromage de tête.

La crépine, enfin, est une membrane qui recouvre la panse du porc. Peu grasse et de saveur neutre, on l'utilise

essentiellement pour enserrer, telle une résille, différents ingrédients qui menaceraient de s'échapper ou de se déliter à la cuisson (farce friable, feuilles de chou, etc.).

Les différents moules, terrines et autres récipients destinés à recueillir le fruit de vos œuvres culinaires doivent faire l'objet d'un choix avisé, leur forme et leur matière jouant un rôle déterminant quant au résultat esthétique et gustatif de la recette.

Les terrines cuites au four à base de viande et de gibier se satisferont au mieux des récipients du même nom, en terre vernissée ou en porcelaine à feu, munis d'un couvercle permettant d'assurer une bonne préservation des arômes et de l'humidité pendant la cuisson. Elles ont l'avantage, en outre, de passer directement à table et de vous épargner un démoulage souvent hasardeux.

Pour les terrines de poisson ou de légumes, les puddings, les cakes et, d'une manière générale, les recettes élaborées avec une liaison à base d'œuf et de crème, choisissez de préférence un moule à haut bord – à cake, rectangulaire, ou rond, à charlotte – en métal, à revêtement antiadhésif, qui garantit un démoulage irréprochable et sans effort. Évitez, en revanche, les moules en métal simple, qui attachent, oxydent la préparation et la noircissent.

Les terrines non cuites et prises en gelée ou glacées peuvent être dressées dans toutes sortes de récipients, en plastique, en verre ou en porcelaine. Avant de monter la terrine, assurez-vous cependant de sa contenance : elle doit être équivalente à celle indiquée dans la recette, sans quoi soit votre terrine démoulée sera trop plate, soit vous ne pourrez pas y mettre tous les ingrédients prévus faute de place.

En ce qui concerne les aspics et les petites terrines individuelles, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination en utilisant toutes sortes de moules, de ramequins, de petits pots récupérés çà et là, afin de rendre la présentation originale et raffinée.

Les recettes de cet ouvrage sont prévues pour 6 à 8 personnes, selon qu'on les propose en entrée ou en plat principal.

La cuisson au four des terrines à base de viande, de légumes ou de poisson est relativement facile à maîtriser et il suffit de respecter deux ou trois règles pour en assurer la réussite. Il est toujours préférable de cuire à feu modéré et pendant un temps plus long une terrine dont l'épaisseur justifie un tel soin. En matière de cuisine, la patience est toujours récompensée. Dans le même ordre d'idée, l'emploi d'un bain-marie, en dégageant de la vapeur, évite à la préparation de se dessécher et assure une répartition harmonieuse et constante de la chaleur. De même, les terrines et autres moules à cake devront être placés non pas sur la grille ou la lèchefrite au milieu du four, mais au niveau du tiers inférieur, afin d'éviter que le dessus ne cuise plus vite que le dessous. Ces principes sont particulièrement valables lorsqu'il s'agit de préparations liées à l'œuf et à la crème, ce mélange supportant mal une chaleur excessive : une cuisson brutale leur donnera un aspect granuleux et une surface dure et caoutchouteuse.

Pâtés et terrines dégustés froids peuvent achever de refroidir dans le four éteint, la porte légèrement entrouverte, pour permettre à la vapeur de s'échapper et éviter ainsi de détremper la préparation. Les gâteaux de légumes, pains de poisson, mousselines et cakes divers

servis chauds sont plus savoureux et faciles à découper si on les laisse reposer 10 minutes dans le four éteint, toujours porte entrouverte, avant de les apporter à table.

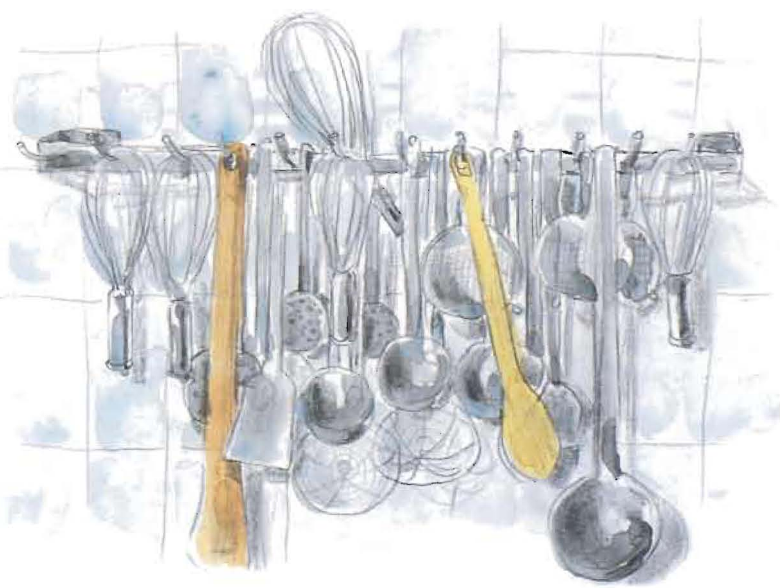
Le démoulage, ultime étape avant de savourer le fruit de vos efforts, peut se révéler, en définitive, la phase la plus complexe et la plus périlleuse de ce parcours culinaire. Mal menée, cette opération peut ruiner des trésors de patience, déployés au service d'une présentation ambitieuse et rafinée. Ainsi, certaines textures plus que d'autres, certains moules en particulier peuvent donner bien du fil à retordre. Les moules accueillant des préparations en gelée ou glacées doivent être plongés pendant 20 à 30 secondes dans un récipient rempli d'eau chaude à la température d'un bain : il s'agit seulement de décoller la terrine, pas de la faire fondre. Couvrez ensuite le moule avec le plat de service et retournez l'ensemble d'un geste sûr, en donnant un coup sec pour dégager la préparation. Il peut s'avérer nécessaire, pour décoller une gelée récalcitrante, de faire un appel d'air au moyen d'une lame de couteau bien effilée, glissée contre la paroi. La trace qu'elle aura laissée pourra être effacée en plongeant cette même lame de couteau dans de l'eau chaude et en lissant la surface après le démoulage. Les cuisiniers novices auront, quoi qu'il en soit, intérêt à éviter les moules cannelés ou de formes très compliquées, du moins lors de leurs premiers essais. Prévoyez toujours quelques fruits ou petits légumes pour masquer les imperfections (hélas ! souvent inévitables).

Les terrines cuites au four, à base d'œuf (terrine de lotte, terrine de légumes à la provençale, gâteau d'artichauts...) se démoulent mieux après avoir séjourné quelques heures au réfrigérateur, mais sont meilleures

servies à température ambiante. Laissez-les donc se réchauffer 1 heure dans le plat de service une fois démoulées.

Les puddings et cakes salés ou sucrés cuits au four (pudding de pain de seigle aux noix, cake de pommes de terre, etc.), dont la préparation de base se solidifie à la chaleur, se démouleront plus aisément si l'on tapisse le fond du moule de papier sulfurisé beurré : c'est un peu de temps passé au départ, mais beaucoup de gagné à l'arrivée. Les moules à fond ou à parois amovibles, en dépit du surcoût qu'ils représentent, sont vivement conseillés aux perfectionnistes ou aux cordons-bleus un peu angoissés. De même, comme il en a été fait mention précédemment, investir dans une jolie terrine en terre vernissée réglera définitivement la question évoquée à ce chapitre : pâtés et terrines passeront du réfrigérateur à la table, sans exiger d'effort de présentation, tout le temps que la dite terrine sera remplie.

Après ces quelques lignes, vous voilà donc mieux avisé et plus aucune recette ne devrait vous plonger dans la perplexité. Alors, à vos fourneaux, et bon appétit !



Terrines





La vie citadine, même si elle n'est pas toujours synonyme de travail, suppose inévitablement, avec son lot de contraintes et de sacrifices, un rythme plus trépidant que celui de la campagne. L'aspect positif de ce mode de vie réside sans doute dans la quête de temps, de confort, de nouveauté que l'on exige en contrepartie et, notamment, puisque c'est le domaine qui nous intéresse ici, en matière de cuisine. Le gastronome urbain n'a que l'embarras du choix pour s'approvisionner en denrées de toutes sortes, que ce soit dans les supermarchés où chaque rayon offre un éventail de produits extrêmement large, chez les commerçants de quartier qui témoignent la plupart du temps d'un savoir-faire et d'une connaissance de leurs marchandises irréprochables,







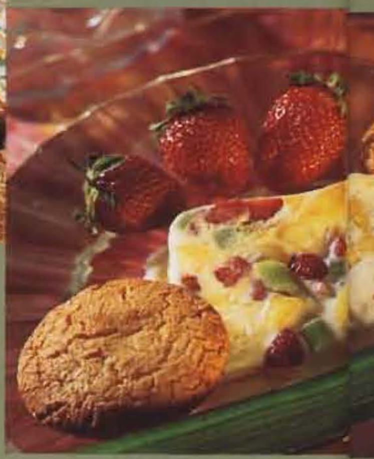
dans les épiceries spécialisées en comestibles étrangers ou en produits de luxe, ou enfin sur les marchés, où le poisson, notamment, souvent de toute première fraîcheur, est vendu à des prix très compétitifs. Ce sont ces multiples opportunités qui sont exploitées au cours de ce chapitre, où les recettes sélectionnées se veulent tout à la fois originales, rapides d'exécution et sophistiquées. La terrine étant un plat convivial par excellence – il est bien rare, en effet, d'en cuisiner une pour soi seul (mais, après tout, pourquoi pas ?) –, vous trouverez ici des recettes destinées à chaque fête ou occasion du calendrier : déjeuner de Pâques, réunion familiale, réveillon de Noël ou banquet d'anniversaire.

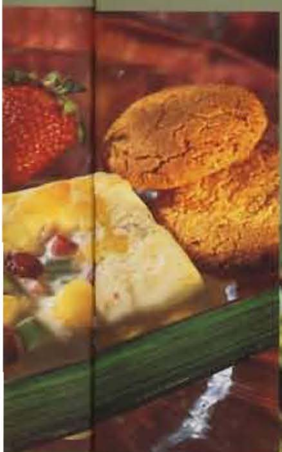
des Villes

Printemps

Avec le retour des premiers beaux jours coïncide l'envie de profiter de la nature toute nouvelle : fruits et légumes croquants, lapereaux et pigeons tendres, crustacés subtils. La fraîcheur de ces saveurs printanières va de pair avec la délicatesse des formes et des couleurs, qui sont aussi une invitation à imaginer des préparations légères et délicieusement colorées.









- Mosaïque de langoustine
- Terrine de Saint-Jacques au coulis de carottes
- Terrine de saumon mi-cuit aux petits légumes
- Galantine de lapin en gelée
- Terrine de pigeons
- Parfait d'avocat
- Gâteau d'artichauts
- Pain de laitue aux petits pois et asperges vertes
- Terrine de fromage frais à la russe
- Parfait Palmyre

MOSAÏQUE DE LANGOUSTINE

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

40 langoustines cuites au court-bouillon et décortiquées
1 cœur de céleri bien tendre
2 pommes granny-smith
1/2 poivron vert
2 yaourts veloutés
1 1/2 citron
7 feuilles de gélatine
tabasco
sel, poivre

Mayonnaise :
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de moutarde
10 cl d'huile d'arachide
10 cl d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Éplucher le céleri et détailler les branches en fins bâtonnets. Hacher les feuilles et les réserver.
• Détailler le poivron en tout petits dés. Couper les langoustines en trois.
• Faire chauffer le jus de 1 citron avec 2 cuillerées à soupe d'eau et y dissoudre les feuilles de gélatine. Laisser tiédir.
• Confectionner la mayonnaise (voir recettes de base).
• Éplucher les pommes, les couper en petits cubes et les citronner pour qu'ils ne s'oxydent pas.
• Mélanger les yaourts veloutés à la mayonnaise et verser la gélatine refroidie en fouettant vigoureusement. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre, tabasco, et éventuellement, citron.
• Lorsque le mélange commence à prendre en gelée, incorporer délicatement les légumes coupés, les feuilles de céleri et les langoustines.
• Verser la préparation dans un moule passé sous l'eau froide en tassant bien pour que le mélange se répartisse dans les coins.
• Placer 4 heures au frais.
• Passer rapidement le moule sous l'eau tiède avant de le renverser sur le plat de service.
• Décorer avec quelques feuilles de céleri réservées et servir avec un coulis de tomates crues (pelées et épépinées) simplement passées au mixer et assaisonnées à votre goût.

CONSEIL

Attendez que la sauce commence à s'affermir franchement pour incorporer les ingrédients solides, afin qu'ils se répartissent harmonieusement et ne tombent pas au fond du moule.
Vous pouvez remplacer les langoustines par de grosses crevettes fraîches.

TERRINE DE SAINT-JACQUES AU COULIS DE CAROTTES

TRÈS FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 1 H 30
AU FOUR À 110 °C
(TH. 3-4)
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

10 coquilles Saint-Jacques entières
500 g de filets de perche ou autre poisson blanc
40 cl de crème fraîche épaisse
2 blancs d'œuf
150 g de champignons de Paris
1 bouquet de cerfeuil
1/2 botte de ciboulette
1 échalote
1 trait de cognac
sel, poivre

Coulis :
1 botte de carottes nouvelles
100 g de beurre
sel, poivre
1 pincée de sucre

Préparation

• Décoquiller les Saint-Jacques, les nettoyer soigneusement et les couper en deux ou trois morceaux.
• Hacher très finement la ciboulette, les feuilles de cerfeuil, les champignons de Paris épluchés et l'échalote. Réserver.
• Passer au mixer les filets de perche puis incorporer à la spatule les 2 blancs d'œuf non battus, la crème fraîche, le cognac, le hachis d'herbes et de champignons. Assaisonner de sel et de poivre. La préparation doit être souple et avoir la consistance d'une pâte à gâteau. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu de lait.
• Beurrer un moule rectangulaire et y verser la moitié de la préparation. Répartir dessus les morceaux de coquilles Saint-Jacques et recouvrir avec le reste de farce.
• Faire cuire au bain-marie dans le four préchauffé pendant 1 h 30 environ.
• Pendant ce temps, confectionner le coulis de carottes : faire cuire à feu doux, dans 25 cl d'eau légèrement salée, les carottes épluchées et coupées en rondelles. Lorsqu'elles sont tendres, les passer au mixer jusqu'à l'obtention d'une purée très fine. Allonger éventuellement le coulis avec un peu d'eau. Saler, poivrer et ajouter une pincée de sucre. Juste au moment de servir, incorporer le beurre en parcelles dans le coulis chaud tout en fouettant pour obtenir une sauce onctueuse.
• Démouler la terrine sur le plat de service et la servir avec le coulis.

CONSEIL

Ne servez pas la terrine à la sortie du four, ni le coulis brûlant, mais plutôt l'un comme l'autre juste chauds.
Cette terrine peut également être dégustée froide, le lendemain, avec une mayonnaise allégée (voir recettes de base).



FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 10 MIN AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

TERRINE DE SAUMON MI-CUIT AUX PETITS LÉGUMES

Ingrédients

1 kg de pavés de saumon frais avec leur peau
100 g de haricots verts
100 g de carottes
100 g de petits pois écossés
100 g de petites courgettes
100 g de brocolis
100 g de fonds d'artichaut
1 botte de ciboulette
sel, poivre

Gelée de poisson :
500 g de parures de poisson
2 verres de vin blanc sec (40 cl)
2 verres d'eau (40 cl)
1 oignon piqué de 1 clou de girofle
1 carotte détaillée en rondelles
1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri branche)
1 ruban de zeste de citron
sel de mer
poivre en grains

Préparation

• Confectionner la gelée de poisson (50 cl environ) : laver à l'eau fraîche les parures de poisson et les verser dans un faitout avec les autres ingrédients. Porter à ébullition et laisser frémir à découvert pendant 30 minutes.
• Pendant ce temps, préchauffer le four. Laver les pavés de saumon sous l'eau froide et les essuyer soigneusement avec du papier absorbant. Les disposer sur la plaque du four huilée et les mettre dans le four chaud éteint, au niveau du tiers inférieur, pendant 5 à 10 minutes. Le temps de cuisson nécessaire peut varier en fonction de l'épaisseur du poisson : la chair du saumon doit être encore un peu translucide sur le dessus. Ôter du four et laisser refroidir.
• Jeter les parures de poisson et filtrer le fumet à travers une passoire garnie d'un linge fin. Réserver.
• Éplucher les petits légumes et les détailler en bâtonnets (haricots verts, carottes) en petits dés (courgettes) ou en bouquets (brocolis), puis les pocher successivement dans de l'eau bouillante salée en les conservant légèrement croquants. Faire cuire les fonds d'artichaut entiers dans de l'eau légèrement citronnée avant de les émincer.
• Débarrasser les pavés de saumon de leur peau et les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur.
• Ajouter la ciboulette ciselée dans la gelée de poisson refroidie et en verser une petite quantité au fond du moule. Recouvrir avec une couche de saumon, mettre à nouveau un peu de gelée et laisser prendre 10 minutes au réfrigérateur.
• Disposer joliment sur la première couche un assortiment de deux légumes (courgettes et petits pois, par exemple) et recouvrir avec un peu de gelée. Laisser prendre à nouveau 10 minutes. Couvrir avec du saumon et continuer ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.
• Laisser la terrine au frais pendant 4 heures au minimum.
• Passer la terrine rapidement sous l'eau chaude avant de la démouler. Servir accompagné d'huile d'olive, de citron, de gros sel et de pain grillé.



FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 2 H
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE
(6 PERSONNES)

Ingrédients

1 lapin de 1,2 kg
2 pieds de veau
6 poireaux
6 carottes
1 oignon
30 cl de vin blanc sec
2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
1 bouquet garni
1 branche d'estragon
1 clou de girofle
sel, poivre



GALANTINE DE LAPIN EN GELÉE

Préparation

• Mettre dans une cocotte les pieds de veau rincés à l'eau fraîche, le bouquet garni, l'oignon piqué du clou de girofle, 2 carottes coupées en tronçons. Mouiller avec le vin blanc, le vinaigre et 50 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser bouillonner à feu doux pendant 1 h 30.
• Éplucher les poireaux et les faire cuire entiers dans un peu d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes.
• Éplucher les carottes restantes, les couper en copeaux avec un couteau économe et les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.
• Mettre le lapin coupé en morceaux dans le bouillon de pieds de veau et poursuivre la cuisson pendant 20 minutes environ.
• Égoutter les morceaux de lapin à l'aide d'une écumoire et filtrer le bouillon au travers d'une passoire garnie d'un linge fin. Laisser refroidir. Ajouter l'estragon ciselé finement.
• Désosser soigneusement les morceaux de lapin.
• Dans le fond du moule, répartir quelques morceaux de lapin, verser un peu de fond et recouvrir d'une couche de lamelles de carotte puis d'une couche de poireaux coupés en trois dans le sens de la longueur. Monter la terrine en alternant viande et légumes et en versant un peu de bouillon entre chaque couche. Couvrir à la fin avec le reste de liquide et placer au frais pendant 4 à 5 heures minimum.
• Passer le moule quelques secondes sous l'eau chaude avant de le renverser sur un plat de service.
• Présenter la galantine, coupée en tranches, avec une vinaigrette à l'huile de noix (voir recettes de base) ou simplement avec des cornichons et de la moutarde.

CONSEIL

Vous pouvez confectionner la gelée sans pied de veau en faisant cuire le lapin 25 minutes dans le bouillon aromatique. Faites-le réduire à 50 cl avant d'y diluer 6 feuilles (12 g) de gélatine.

TERRINE DE PIGEONS

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 2 H + 1 H AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
MACÉRATION : 12 H
REPOS : UNE NUIT ET 24 H AVANT DE DÉGUSTER
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)



Ingrédients

4 pigeons
150 g de lard fumé
250 g de foies de volaille
1 petit verre de cognac
1 verre de banyuls
1 crépine de porc

Fond gélatineux :
1 couenne de porc
1 pied de veau
2 carottes
2 branches de céleri
1 blanc de poireau
1 échalote
50 cl de vin blanc sec
1 bouquet garni (laurier, persil, thym)
1 clou de girofle
1 cuil. à café de poivre en grains enfermés dans une petite mousseline
sel, poivre

Préparation

• Faire vider les pigeons par le volailler en lui demandant de réserver les foies. Ôter leur peau et les désosser en conservant les déchets. Couper la chair en gros dés et les placer dans une terrine avec le lard débité en petits morceaux. Arroser avec le cognac et placer au frais pendant une nuit (12 heures).
• Émincer les carottes, le céleri, l'échalote et le blanc de poireau, les mettre dans un faitout avec les carcasses de pigeon, la couenne de porc et le pied de veau. Mouiller avec le vin blanc et 50 cl d'eau, ajouter les épices, 1 cuillerée à café de sel et le bouquet garni. Porter à ébullition et faire mijoter à feu doux pendant 2 heures. Écumer régulièrement pendant la cuisson. Laisser macérer au frais pendant 12 heures.
• Faire tremper la crépine dans de l'eau froide et la sécher délicatement avec du papier absorbant pour pouvoir la manipuler aisément.
• Dégraisser puis réchauffer le fond pris en gelée, le filtrer à travers une passoire garnie d'un linge fin. Le faire réduire au besoin pour obtenir 20 cl de liquide. Ajouter le banyuls.
• Hacher finement la chair des pigeons, leurs foies, le lard fumé et les foies de volaille. Saler et poivrer.
• Préchauffer le four.
• Garnir le fond et les parois de la terrine avec la crépine en la faisant déborder largement. Remplir avec la farce de pigeon en tassant bien, rabattre la crépine par-dessus et mouiller avec le fond jusqu'à ras bord. Fermer la terrine.
• La poser sur la lèchefrite du four et verser de l'eau chaude sur 2 cm. Faire cuire pendant 50 minutes puis baisser le four à 120 °C (th. 4) pendant 10 minutes avant de l'éteindre tout à fait en y laissant refroidir la terrine.
• Poser une planchette et un poids sur le couvercle de la terrine, puis la laisser rassir 24 heures au frais.

CONSEIL

S'il vous reste un peu de fond, vous pouvez en faire couler sur la terrine avant de la placer au frais. Pour la conserver plus longtemps, recouvrez-la d'une couche de saindoux fondu.

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 15 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 3 H AU FROID
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

PARFAIT D'AVOCAT

Ingrédients

5 gros avocats
2 citrons verts
5 feuilles de gélatine
2 cuil. à café de curry en poudre
10 cl de bouillon de poule (confectionné avec une tablette)
1 yaourt velouté (ou 5 cuil. à soupe de Fjord ou de crème fraîche légère)
1/2 bouquet de coriandre fraîche
sel

Coulis :
1/2 boule de céleri-rave
20 cl de lait de coco
sel



Préparation

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Détailler en fines lamelles la chair de deux avocats et les citronner avec le jus de 1/2 citron vert. Réserver.
- Délayer le curry dans le bouillon de poule et porter à ébullition.
- Ajouter les feuilles de gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dissoutes.
- Passer au mixer la chair des trois autres avocats avec le reste du jus de citron vert et les feuilles de coriandre. Saler et ajouter le yaourt, puis le bouillon tiède.
- Passer le moule sous l'eau froide et y verser 1/3 de la crème d'avocat. Répartir par-dessus la moitié des lamelles d'avocat, verser encore 1/3 de la crème, mettre le reste des lamelles et terminer par une dernière couche de crème.
- Couvrir de papier d'aluminium et placer au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- Confectionner le coulis de céleri : faire mijoter à feu doux, dans un fond d'eau, le céleri-rave épluché et coupé en petits dés. Lorsque les morceaux sont tendres, verser le lait de coco et laisser mijoter 10 minutes. Ôter du feu et laisser refroidir. Passer le coulis au mixer et saler. S'il est trop épais, l'allonger avec un peu d'eau.
- Démouler le parfait en passant délicatement la lame d'un couteau autour du moule et en le renversant d'un coup sec sur un plat. Servir le coulis à part.

CONSEIL

Vous pouvez aussi accompagner ce parfait de crudités variées, radis, branches de céleri, tomates cerises, ou le déguster tel quel.

GÂTEAU D'ARTICHAUTS

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 45 MIN AU FOUR À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Ingrédients

12 fonds d'artichaut frais et cuits
4 œufs
500 g de ricotta de brebis ou de vache
200 g de parmesan fraîchement râpé
6 brins de thym frais
10 feuilles de sauge
1 pincée d'origan séché
1 branche de romarin frais
1 gousse d'ail
6 tomates bien mûres
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

• Badigeonner le moule avec un peu d'huile d'olive.
• Émincer les fonds d'artichaut en lamelles.
• Dans un saladier, écraser la ricotta à la fourchette et ajouter les œufs battus, le parmesan râpé, les herbes ciselées (sauf le romarin), 1/2 gousse d'ail hachée très finement, un peu de sel et de poivre. Mélanger soigneusement pour obtenir une pâte plutôt épaisse.
• Préchauffer le four.
• Répartir au fond du moule une couche de lamelles d'artichaut, verser un peu de préparation à la ricotta, recouvrir avec des lamelles d'artichaut et continuer ainsi jusqu'à 2 cm du bord du moule en terminant par de la ricotta.
• Faire cuire le gâteau au four pendant 45 minutes environ : le dessus doit être ferme au toucher.
• Pendant la cuisson, préparer le coulis de tomates : peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés. Faire fondre le reste de la gousse d'ail dans l'huile d'olive et ajouter les tomates et la branche de romarin. Saler, poivrer. Laisser mijoter à petit feu pendant 15 minutes.
• Lorsque le gâteau est cuit, le sortir du four et le laisser tiédir 10 minutes à température ambiante avant de le démouler. Servir avec le coulis de tomates.



CONSEIL

Ce gâteau peut se déguster froid, le lendemain, seul ou avec le coulis de tomates, froid lui aussi.
Vous pouvez utiliser des fonds d'artichaut surgelés : ceux-ci étant généralement plus petits, ils vous faudra en prévoir 4 ou 5 en plus.

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 1 H 15 AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 20 MIN DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE À CHARLOTTE DE 1,5 LITRE
(6 PERSONNES)

PAIN DE LAITUE AUX PETITS POIS ET ASPERGES VERTES

Ingrédients

4 belles laitues
200 g de petits pois frais écossés
1 botte de petites asperges vertes ou 2 bottillons d'asperges sauvages
6 œufs
20 cl de crème fraîche
30 g de beurre
2 brins d'estragon
sel, poivre

Préparation

• Éplucher les laitues et les laver à grande eau. Réserver une dizaine de grandes feuilles vertes et les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes. Les égoutter et les poser sur du papier absorbant.
• Porter à ébullition une casserole d'eau salée et y faire cuire pendant 10 minutes les autres feuilles de laitue.
• Faire fondre la moitié du beurre dans une casserole et y faire cuire, à feu très doux, les asperges coupées en petits tronçons (couper les pointes à 5 cm environ) et les petits pois écossés, avec les feuilles d'estragon.
• Égoutter soigneusement les feuilles de laitue en les pressant bien entre les mains pour éliminer toute l'eau de cuisson. Les passer au mixer pour obtenir une purée fine. Incorporer à la spatule les œufs battus et la crème fraîche, puis assaisonner avec du sel et du poivre.
• Lorsque les asperges et les petits pois sont tendres, en réserver la valeur de 3 cuillerées pour la décoration puis incorporer délicatement le reste à la crème de laitue.
• Préchauffer le four.
• Beurrer généreusement le moule à charlotte avec le beurre restant et le tapisser avec les feuilles de laitue blanchies en les faisant déborder de quelques centimètres. Remplir avec la crème de laitue et rabattre les feuilles sur le dessus.
• Placer au four au bain-marie, laisser cuire 1 h 15 environ, jusqu'à ce que le dessus du pain soit ferme. Le laisser tiédir 20 minutes dans le four éteint entrouvert.
• Démouler le pain de laitue sur un plat de service et le décorer avec les petits légumes réchauffés.

CONSEIL

Vous pouvez remplacer les petits pois par des pois gourmands ou des fèves fraîches, et les asperges par de petits oignons nouveaux. Servez ce pain avec du beurre fondu parfumé à l'estragon.



TRÈS FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 48 H + 48 H
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

TERRINE DE FROMAGE FRAIS À LA RUSSE

Ingrédients

1 kg de fromage blanc en faisselle à 40 %
25 cl de crème fraîche
200 g de beurre
200 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œuf
100 g d'amandes effilées
100 g de raisins secs
100 g de fruits confits de bonne qualité
1 cuil. à café de vanille en poudre ou 1 gousse de vanille
1 tasse de thé



Préparation

• 4 jours avant : placer le fromage blanc dans une passoire garnie d'un linge fin et le laisser s'égoutter pendant 48 heures au frais. Au bout de ce délai, il ne doit plus rester que 600 g de fromage frais.
• Faire gonfler les raisins secs dans la tasse de thé chaud.
• Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre mou et fouetter à nouveau : la préparation doit être mousseuse et légère.
• Incorporer le fromage blanc à l'aide d'une spatule, puis la crème fraîche. Ajouter les fruits confits coupés en tout petits morceaux, la vanille en poudre (ou l'intérieur de la gousse bien gratté avec un couteau), les raisins secs égouttés et enfin, très délicatement pour ne pas les briser, les amandes effilées.
• Verser cette préparation dans la passoire garnie du linge rincé et essoré. Rabattre les bords par-dessus et recouvrir avec un poids (type grosse boîte de conserve). Laisser s'égoutter au frais pendant 48 heures en jetant régulièrement le liquide écoulé.
• Quelques heures avant de servir, tasser la préparation dans un moule ou une forme décorative et remettre au frais.
• Démouler la terrine sur un plat de service et accompagner de tranches de brioche grillées.

CONSEIL

C'est le gâteau traditionnel pour la Pâque russe, que l'on moule dans un récipient de forme pyramidale, gravé d'emblèmes religieux. Pour vous en inspirer, vous pouvez utiliser un pot de fleur en terre vernissée.
Si vous n'avez pas le temps de faire égoutter le fromage blanc, vous pouvez vous en procurer dans les épiceries russes ou orientales. Il porte le nom de *dvarog* et a une saveur un peu aigre qui convient parfaitement pour cette recette. À défaut, vous pouvez aussi utiliser du saint-florentin, qui est déjà très égoutté.

PARFAIT PALMYRE

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 5 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À SAVARIN OU À BAVAROISE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Ingrédients

250 g d'ananas frais
200 g de fraises
4 jaunes d'œuf
40 cl de lait
150 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
1 cuil. à soupe de kirsch
40 cl de crème fleurette
10 feuilles de gélatine
2 bâtons d'angélique

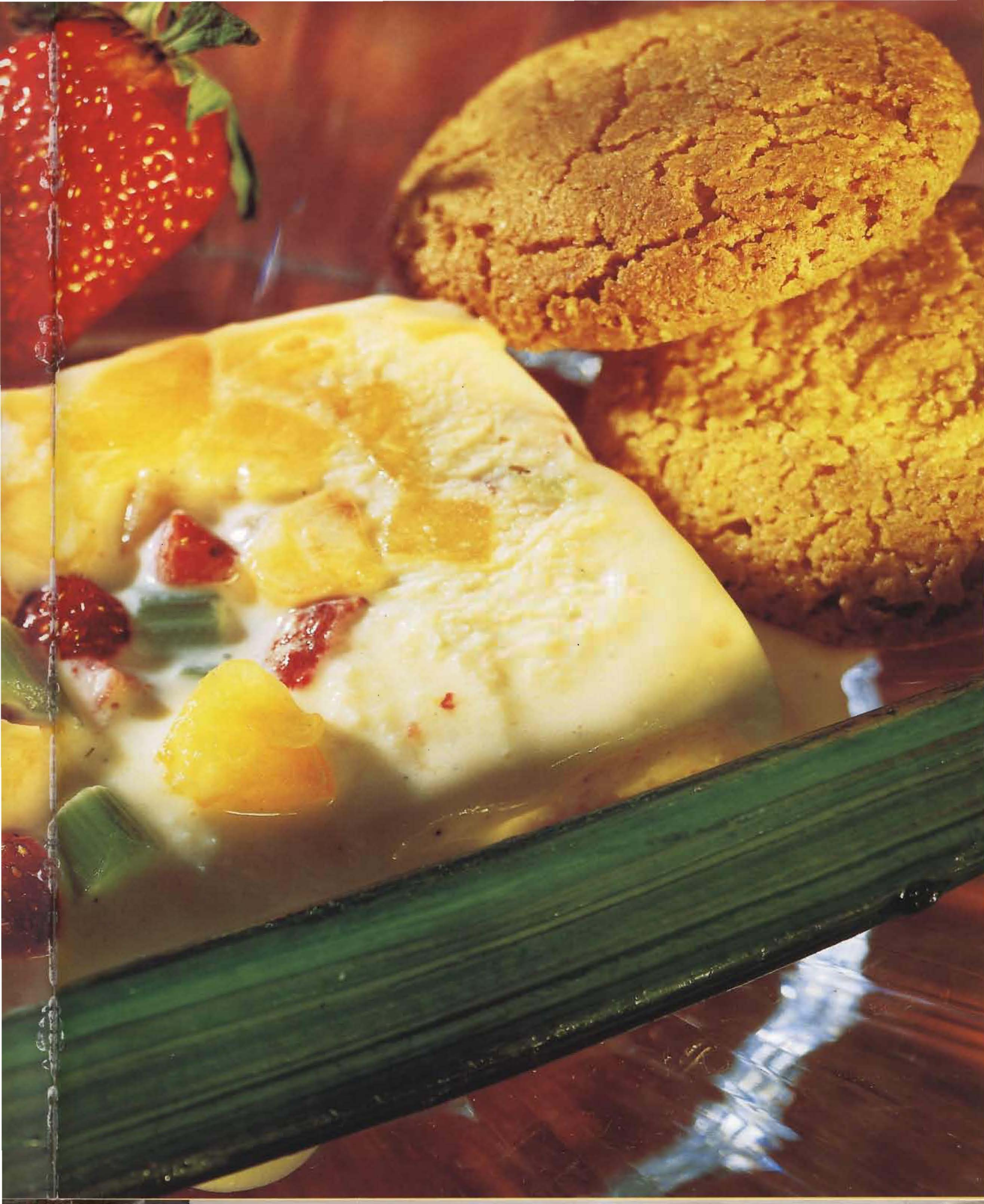
Préparation

• Découper l'ananas en tout petits dés de 1/2 cm de côté et les arroser de kirsch. Laisser macérer au frais.
• Laver, équeuter les fraises. Les couper en petits morceaux de la taille des dés d'ananas. Réserver au frais.
• Découper l'angélique en petits bâtonnets.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Laisser infuser 10 minutes, gratter l'intérieur de la gousse et mélanger les petits grains au lait chaud. Ôter la gousse de vanille. Réchauffer le lait.
• Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que la préparation soit pâle et légère. Verser dessus le lait bouillant en mélangeant bien. Mettre à nouveau sur le feu très doux et faire épaissir la crème, sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère et qu'il n'y ait plus de mousse à la surface.
• Ôter du feu et incorporer la gélatine essorée. Laisser refroidir dans un bain d'eau froide en remuant de temps en temps.
• Fouetter la crème fleurette, préalablement mise au congélateur pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
• Lorsque la crème à la vanille commence à prendre en gelée, lui incorporer délicatement la chantilly.
• Égoutter très soigneusement l'ananas et les fraises (réserver les jus de macération) et les mélanger délicatement, ainsi que l'angélique, à la bavaroise vanillée.
• Verser la préparation dans le moule passé rapidement sous l'eau froide et tenir au frais pendant 4 heures au moins avant de servir.
• Plonger le moule quelques secondes dans un bac rempli d'eau chaude et le renverser aussitôt sur un plat de service.
• Présenter le parfait entouré du jus de macération des fruits et accompagné de macarons ou de petits palmiers feuilletés.

CONSEIL

Veillez à ce que les fruits soient bien égouttés lorsque vous les incorporez à la crème. Ils ne doivent ni la teinter avec leur jus ni la liquéfier, sous peine de rendre le parfait impossible à démouler.

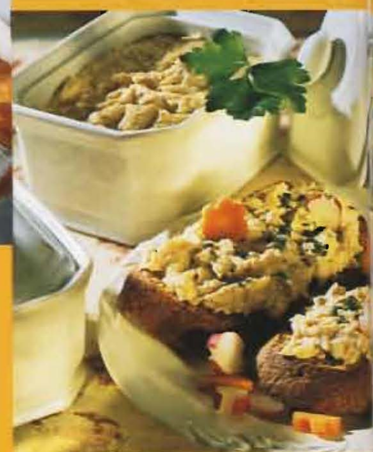




Été

La chaleur de l'été en ville distille une atmosphère plus oisive et conviviale, propice aux dîners improvisés ou aux déjeuners tardifs. C'est aussi la saison où l'on fait son marché pour trois fois rien et où l'on peut consacrer davantage de temps à la confection de terrines et d'aspics rafraîchissants, hauts en saveurs, qui prennent naturellement place sur ces grandes tablées où l'on n'a pas à se préoccuper du service. Pour peu que l'on ait su saisir l'opportunité d'acheter de belles tomates ou des melons bien parfumés, on en profitera pour doubler les proportions et lancer de nouvelles invitations pour le lendemain.









- Poulet en gelée à la marocaine
- Terrine de foies de volaille
- Terrine de lotte aux piments doux
- Rillettes de thon
- Terrine blanche à la coriandre et à la citronnelle
- Mousse de concombre aux herbes fraîches
- Terrine de chèvre frais aux tomates et aubergines confites
- Gâteau d'omelettes
- Gelée de melon aux fraises des bois
- Terrine de pêches glacées

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 2 H 30
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6 PERSONNES)

POULET EN GELÉE À LA MAROCAINE

Ingrédients

1 beau poulet de 2 kg coupé en morceaux
1 pied de veau
2 oignons blancs
1 gousse d'ail
2 citrons confits
100 g d'olives noires
1/2 bouquet de coriandre fraîche
5 brins de persil
1 branche de céleri
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de cumin en poudre
1 cuil. à café de curcuma en poudre
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
1 dose de safran en poudre ou en pistils
sel, poivre



Préparation

• Émincer les oignons et l'ail épluchés. Les faire fondre dans une cocotte avec l'huile d'olive sans les laisser prendre couleur.
• Ajouter les morceaux de poulet, le pied de veau, le persil, le céleri, la moitié de la coriandre, les épices, du sel et du poivre moulu. Mouiller avec 75 cl d'eau, porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 1 heure.
• Ôter les morceaux de poulet puis prolonger la cuisson pendant 1 h 30 à tout petit feu.
• Ôter la peau puis désosser soigneusement les morceaux de poulet refroidis en coupant au besoin la chair en gros dés.
• Rincer les citrons confits et les couper en petits dés. Dénoyauter les olives. Détacher les feuilles de la coriandre restante.
• Filtrer le bouillon à travers une passoire garnie d'un linge fin. Mesurer 50 cl de liquide (le faire réduire à feu vif si nécessaire) et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.
• Ranger dans le moule les morceaux de poulet en plaçant çà et là les olives, les dés de citron confit et les feuilles de coriandre. Recouvrir avec le bouillon froid et mettre au frais jusqu'à ce qu'il prenne en gelée.
• Démouler sur un plat de service et servir accompagné d'une salade romaine parfumée à la menthe fraîche.

CONSEIL

Si vous avez le temps, dégraissez le bouillon en le plaçant au réfrigérateur 2 heures environ. Ôtez la graisse figée à la surface à l'aide d'une spatule et de papier absorbant. Faites tiédir le bouillon avant de le verser sur la viande dans le moule.
Pour une gelée plus acidulée, ajoutez le jus de 1/2 citron.

TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 48 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)



Préparation

- Faire mariner les foies pendant 1 heure dans le cognac.
- Émietter les petits pains dans le lait.
- Préchauffer le four.
- Mixer la moitié des foies de volaille avec le jambon, la poitrine fumée et les pains au lait pour obtenir une farce très fine. Ajouter les œufs et assaisonner de sel, poivre et noix muscade.
- Couper le reste des foies de volaille en petits morceaux et les faire dorer dans le beurre avec les échalotes émincées finement, pendant 2 minutes. Les mélanger à la farce.
- Beurrer une terrine puis y verser la préparation. Égaliser la surface avec une spatule, mettre le couvercle (ou une double couche de papier d'aluminium) et faire cuire 1 heure au four.
- Laisser refroidir la terrine à température ambiante puis la placer 48 heures au frais.
- Déguster avec du pain de campagne ou de la brioche grillée, des cerises au vinaigre ou un assortiment de pickles et de chutney.

Ingrédients

700 g de foies de volaille
250 g de jambon cuit
250 g de poitrine fumée
2 petits pains au lait
1/2 verre de lait
3 cuil. à soupe de cognac
3 échalotes
2 œufs
20 g de beurre
noix muscade
sel, poivre



CONSEIL

Veillez à ce que le volailler nettoie bien les foies et, surtout, ôte les poches de fiel. Vous pouvez remplacer le cognac par du banyuls ou du porto.

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 30 MIN
+ 30 MIN AU FOUR
À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 12 H AU FRAIS
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 kg de lotte
4 œufs
20 cl de crème fraîche
1/2 gousse d'ail
2 poivrons rouges
2 tomates
2 cuil. à soupe de concentré de tomate
1 brin de romarin
4 branches de basilic
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de piment d'Espelette
ou 1/2 cuil. à café de paprika
sel, poivre



TERRINE DE LOTTE AUX PIMENTS DOUX

Préparation

• Faire cuire à la vapeur la lotte coupée en tronçons pendant 10 minutes environ et la laisser refroidir. Ôter l'arête centrale et couper le poisson en cubes de 2 cm de côté.
• Épépiner les tomates et les poivrons et les couper en morceaux. Émincer la demi-gousse d'ail.
• Faire chauffer à feu doux l'huile d'olive dans une sauteuse et y verser les tomates, les poivrons, l'ail, le concentré de tomate et le brin de romarin entier. Saler, poivrer et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes. Ôter le romarin, mixer finement la préparation et passer au chinois.
• Préchauffer le four.
• Battre les œufs en omelette avec le coulis et la crème fraîche sans faire mousser la préparation. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, ajouter le piment et la moitié des feuilles de basilic ciselées.
• Huiler un moule rectangulaire et y répartir les morceaux de lotte. Verser par-dessus la crème de poivron et faire cuire dans le four chaud pendant 30 minutes environ.
• Laisser refroidir et placer la terrine au frais pendant une nuit.
• Démouler sur un plat de service après avoir décollé les bords avec la lame d'un couteau. Décorer avec les feuilles de basilic restantes et servir avec un coulis de tomates ou une mayonnaise parfumée au citron et au basilic.

CONSEIL

La vapeur est le mode de cuisson idéal pour la lotte dans cette recette. Veillez cependant à ne pas la surcuire – elle deviendrait alors caoutchouteuse – en vérifiant en fin de cuisson que la chair se détache de l'arête centrale. Vous pouvez également faire cuire le poisson en papillote (15 minutes environ au four à 190 °C [th. 6-7]) ou éventuellement au court-bouillon.

RILLETTES DE THON

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 10 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 3 H AU FROID
POUR UNE TERRINE
DE 75 CL
(6 PERSONNES)

Préparation

• Écraser grossièrement le thon au naturel égoutté avec une fourchette et ajouter la mayonnaise et le jus de citron.
• Incorporer délicatement les petits-suisses. Ajouter l'oignon nouveau haché très finement, du poivre, quelques gouttes de tabasco et du sel – modérément, le thon étant déjà salé.
• Tasser les rillettes dans la terrine et laisser reposer 3 heures au minimum au réfrigérateur.
• Saupoudrer la terrine de persil haché avant de la servir avec du pain grillé et des crudités de saison – radis, céleri, poivron, carottes, fenouil.

Ingrédients

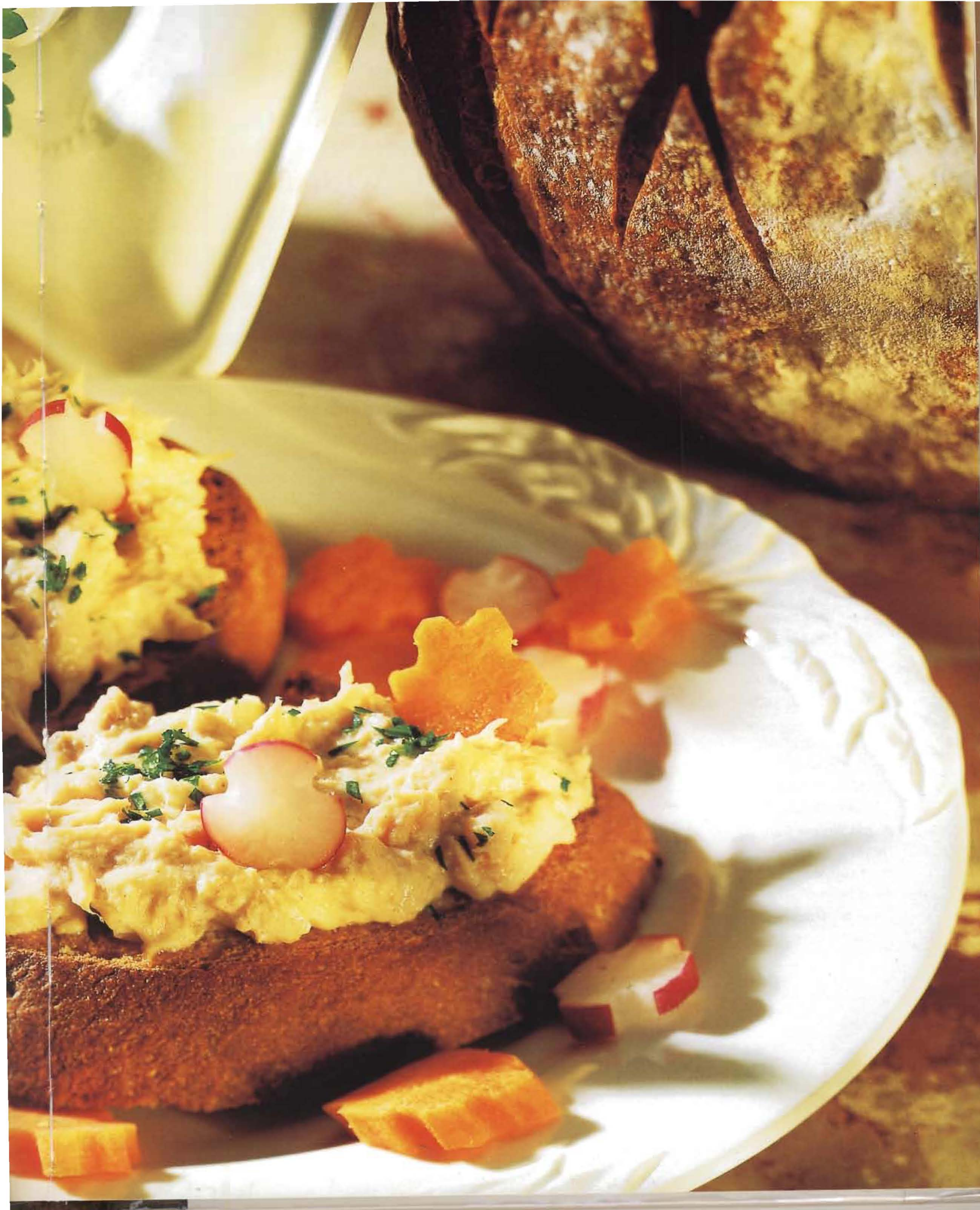
2 boîtes moyennes
(280 g) de thon
au naturel
1 petit bol de
mayonnaise montée
à l'huile d'olive
(voir recettes de base)
3 petits-suisses
1 citron
3 brins de persil plat
1 petit oignon
nouveau
tabasco
sel, poivre



CONSEIL

Ces rillettes, très appréciées des enfants, sont un excellent moyen de leur faire manger du poisson. Elles se conservent de 5 à 6 jours au frais.





FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 30 MIN
MACÉRATION : 24 H
CUISSON : 1 H 30 AU FOUR À 170 °C (TH. 5-6)
REPOS : 24 H + 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)

TERRINE BLANCHE À LA CORIANDRE ET À LA CITRONNELLE

Ingrédients

2 beaux blancs de poulet
400 g de viande de porc pas trop grasse
400 g de noix de veau
100 g de lard
3 échalotes
1 œuf
10 cl de crème fraîche
1 cuil. à café de graines de coriandre
1 cuil. à café de citronnelle fraîche hachée ou séchée
1 petit morceau de gingembre frais
le zeste de 1/2 citron
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Préparation

• Couper les viandes et le lard en gros morceaux et les faire mariner pendant 24 heures dans un plat creux avec l'huile d'olive, les graines de coriandre écrasées, la citronnelle, le gingembre râpé finement, les échalotes hachées, du sel et du poivre. Tenir au frais en remuant de temps en temps.
• Préchauffer le four.
• Ôter une partie des épices et hacher grossièrement les viandes. Ajouter l'œuf battu et la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement.
• Tasser la préparation dans la terrine, refermer avec le couvercle et faire cuire au four, au bain-marie, pendant 1 h 30. Laisser refroidir et tenir au frais au moins 24 heures avant de servir.



CONSEIL

Cette terrine, très parfumée, est idéale pour les pique-niques ou les buffets froids, accompagnée de chutney et de pickles.
Couvrez-la d'un peu de saindoux fondu si vous souhaitez la conserver plus longtemps (une semaine environ).

MOUSSE DE CONCOMBRE AUX HERBES FRAÎCHES

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 20 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 2 H AU FRAIS
POUR UN GRAND MOULE À SAVARIN OU DES RAMEQUINS (6 PERSONNES)

Ingrédients

1 concombre
200 g de fromage blanc en faisselle
300 g de yaourt grec
20 cl de crème fraîche épaisse
6 feuilles de gélatine
1 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
3 brins de menthe
quelques brins de cerfeuil
quelques brins de ciboulette
1 brin de thym frais
sel, poivre

Préparation

• Peler, épépiner le concombre et couper la moitié de la chair en petits dés. Réserver au frais dans une passoire.
• Faire ramollir la gélatine dans un verre d'eau froide.
• Passer au mixer le reste du concombre, ajouter le jus de citron, le vinaigre, du sel et du poivre. Faire chauffer ce jus (sans le laisser bouillir) afin d'y dissoudre la gélatine. Laisser refroidir à température ambiante.
• Hacher très finement les herbes en conservant quelques feuilles pour la décoration.
• Fouetter la crème fraîche diluée dans 3 cuillerées à soupe d'eau glacée, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
• Mélanger le yaourt grec et le fromage blanc et incorporer, tout en fouettant, le jus de concombre refroidi. Ajouter les dés de concombre et les herbes hachées et enfin, très délicatement, la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et vinaigre ou citron.
• Répartir cette préparation dans de petits moules cannelés ou dans des ramequins, ou encore dans un moule à savarin et laisser prendre au frais pendant plusieurs heures.
• Passer le ou les moules sous l'eau chaude et les renverser sur les assiettes de service. Décorer avec des feuilles de cerfeuil et quelques rondelles de concombre très fines. Servir avec du pain de seigle ou du pain complet.

CONSEIL

Utilisez des laitages de bonne qualité, crème et fromage blanc fermiers, qui ont plus de goût. Le yaourt grec est employé ici parce qu'il est particulièrement acidulé. Vous pouvez le remplacer par du yaourt au lait de brebis. Évitez de faire bouillir le jus de concombre afin de ne pas altérer sa saveur.

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 15 MIN
+ 1 H 20 AU FOUR
À 120 °C (TH. 4)
REPOS : 6 H AU FROID
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

TERRINE DE CHÈVRE FRAIS AUX TOMATES ET AUBERGINES CONFITES

Ingrédients

6 tomates bien mûres
2 belles aubergines
1 gousse d'ail
750 g de fromage de chèvre frais
4 brins de thym frais
1 brin de romarin
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
6 cuil. à soupe de lait
8 feuilles de gélatine
sucre en poudre
sel, poivre

Préparation

• Laver et couper les aubergines en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Les saupoudrer de sel fin et les disposer dans une passoire. Couvrir avec une assiette creuse chargée d'un poids et laisser dégorger 2 heures à température ambiante.
• Préchauffer le four.
• Peler et épépiner les tomates en les coupant en deux et les disposer sur un plat huilé. Saler, poivrer, saupoudrer d'une pincée de sucre et badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau. Mettre le plat au four et faire confire les tomates pendant 1 h 20.
• Faire chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse et faire dorer les rondelles d'aubergine bien égouttées avec l'ail émincé finement.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes, puis les dissoudre dans le lait chaud. Laisser refroidir à température ambiante.
• Saler au goût et poivrer généreusement le fromage de chèvre. Incorporer la gélatine en fouettant vigoureusement.
• Enduire le moule d'huile d'olive. Verser une couche de fromage frais, recouvrir avec les tomates confites, saupoudrer de thym et de romarin hachés finement. Verser une autre couche de fromage, disposer les aubergines et le reste d'herbes, puis terminer avec du fromage frais. Laisser prendre au froid pendant 6 heures.
• Retourner la terrine sur un plat et servir très frais.

CONSEIL

Vous pouvez utiliser un fromage de chèvre frais moulé que vous écraserez à la fourchette en le délayant dans un peu de lait, de crème fraîche ou de fromage blanc ordinaire.
Utilisez un couteau très bien aiguisé, éventuellement électrique, pour couper des tranches bien régulières.



GÂTEAU D'OMELETTES

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 40 MIN
+ 15 MIN AU FOUR
À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 10 MIN À
TEMPÉRATURE AMBIANTE
POUR UN MOULE
À CHARLOTTE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

20 œufs
3 poivrons rouges
150 g de jambon cru
300 g d'épinards cuits
1 boule de mozzarelle
300 g de champignons
5 brins de persil
5 brins de basilic
1 gousse d'ail
10 cl d'huile d'olive
noix muscade
sel, poivre

Préparation

• Peler les poivrons avec un couteau économe, les épépiner et les couper en lanières. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive avec une pointe d'ail, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer, réserver dans un petit bol.
• Laver et émincer les champignons. Les faire dorer dans un peu d'huile d'olive avec le reste de l'ail et le persil haché. Saler, poivrer, réserver dans un petit bol.
• Assaisonner les épinards avec sel, poivre et noix muscade.
• Tailler le jambon cru en lanières.
• Couper la mozzarelle en lamelles et ajouter le basilic ciselé.
• Huiler le moule avec le reste d'huile d'olive.
• Confectionner dans une petite poêle (du diamètre du moule à charlotte) 5 omelettes de 3 œufs chacune, en les garnissant respectivement avec les poivrons, le jambon, les épinards, la mozzarelle et les champignons. Les empiler au fur et à mesure dans le moule bien à plat.
• Préchauffer le four.
• Battre en omelette les 5 œufs restants et les verser sur les omelettes empilées. Couvrir le moule avec du papier sulfurisé huilé et faire cuire 15 minutes, au bain-marie, dans le four chaud. Le dessus du gâteau doit être ferme.
• Servir chaud (après 10 minutes de repos à température ambiante), tiède ou froid avec un coulis de tomates.

CONSEIL

Pour que le gâteau soit moelleux, confectionnez des omelettes un peu baveuses, car elles finiront de cuire dans le four.
Vous pouvez confectionner ce gâteau avec différents restes de légumes cuits (ratatouille, courgettes, pommes de terre), d'autres fromages (emmenthal, parmesan), des anchois ou des olives dénoyautées.

GELÉE DE MELON AUX FRAISES DES BOIS

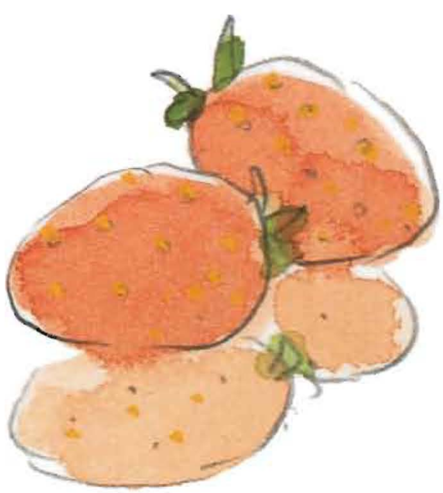
FACILE
CHER
PRÉPARATION : 10 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Préparation

• Faire ramollir la gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Éplucher le melon. Prélever dans la chair des petites billes ou des petits dés (200 g environ). Réserver. Passer au mixer le reste de la chair. Ajouter le muscat pour obtenir 120 cl de jus. Ajouter éventuellement un peu de sucre semoule. Mixer à nouveau.
• Égoutter la gélatine, la faire fondre dans 1/2 verre d'eau chaude et l'incorporer en fouettant dans le jus de melon. Verser cette préparation dans un grand bol et le mettre au réfrigérateur de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à prendre en gelée.
• Incorporer délicatement les fraises des bois et les billes de melon à la préparation et la verser dans un moule passé sous l'eau froide. Placer au frais 4 heures au minimum.
• Passer le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat de service. Décorer avec des feuilles de menthe ou des fleurs comestibles fraîches (acacia, pétales de rose) ou cristallisées et servir avec des macarons ou des financiers.

Ingrédients

1 kg de chair de melon (2 ou 3 melons de taille moyenne)
9 feuilles de gélatine
200 g de fraises des bois
10 cl (un petit verre) de muscat de Frontignan ou de Beaumes-de-Venise
sucre semoule





CONSEIL

Les billes de melon doivent être suffisamment légères, donc très petites, pour ne pas tomber au fond du moule.
Vous pouvez remplacer les fraises des bois par des fraises parfumées de la variété mara des bois.

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 5 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 6 H
AU CONGÉLATEUR
+ 30 MIN
AU RÉFRIGÉRATEUR
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)

Ingrédients

5 ou 6 pêches blanches ou jaunes bien mûres (pour un poids total de 500 g de pulpe mixée)
+ 5 autres pêches
250 g de sucre en poudre
25 cl d'eau minérale
5 jaunes d'œuf
30 cl de crème fleurette
le jus de 1 citron

TERRINE DE PÊCHES GLACÉES

Préparation

• Éplucher et dénoyauter 5 ou 6 pêches et les passer au mixer. Peser 500 g de pulpe et la citronner rapidement pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Réserver au froid.
• Porter à ébullition le sucre et l'eau minérale. Y faire pocher, à feu très doux, les pêches restantes, pelées, coupées en deux et dénoyautées, pendant 10 minutes. Égoutter les pêches et filtrer le sirop.
• Le porter à ébullition et le faire réduire jusqu'à ce qu'il s'écoule en mince filet de la cuillère.
• Fouetter les jaunes d'œuf tout en versant dessus le sirop en filet, comme pour monter une mayonnaise. La préparation doit augmenter de volume et blanchir. Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement.
• Monter la crème fleurette bien froide en chantilly, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
• Incorporer aux jaunes d'œuf battus la pulpe de pêche puis, très délicatement, la crème fouettée. Rectifier l'acidité en ajoutant éventuellement un peu de jus de citron.
• Couper les pêches pochées en lamelles. En réserver quelques-unes.
• Dans le moule, monter la terrine en alternant des couches de parfait avec des lamelles de pêche.
• Placer le moule au congélateur pendant au moins 6 heures.
• 30 minutes avant de servir, passer rapidement le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat de service. Décorer avec les tranches de pêche réservées et tenir au réfrigérateur jusqu'au moment de servir pour que le parfait ait le temps de s'attendrir.
• Servir avec des tuiles aux amandes.

CONSEIL

Vous pouvez indifféremment utiliser des pêches blanches ou jaunes, c'est une question de goût. Néanmoins, elles doivent être très parfumées et bien mûres. Les pêches jaunes ont une saveur moins subtile, mais plus franche, et ne s'oxydent pas une fois épluchées. Vous pouvez également, en fin de saison, confectionner le parfait avec des brugnons ou des nectarines. Laissez mûrir les fruits, même s'ils sont à point, 1 ou 2 jours à température ambiante, ils gagneront en saveur.



Automne

L'automne est une saison lunatique, qui hésite entre la douceur d'une fin d'été et les premiers frissons de l'hiver. L'humeur culinaire est à l'avenant : on oscille entre des plats rassurants et déjà substantiels, tels que le pot-au-feu en gelée ou le pudding familial, et des préparations plus raffinées témoignant d'une envie d'innover et de soigner sa cuisine. C'est également la période de l'année où le choix des denrées est le plus vaste : les fruits et les légumes d'été sont encore savoureux alors qu'achèvent de mûrir ceux que l'on dégustera pendant l'hiver.
La plupart des fromages sont à point, le gibier fait son apparition chez les bouchers.









- Terrine de canard
au poivre vert
- Terrine de saumon aux lentilles
- Aspics de moules à
la crème de safran
- Pâté de porc aux fruits secs
- Terrine de poireaux
au cheddar
- Pot-au-feu en gelée
- Terrine de body
- Pudding de bananes
- Quetsches en aspic
- Fudge glacé au gingembre
et aux noix de pecan

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 1 H 30
MACÉRATION : 2 H AU MOINS
CUISSON : 1 H 20 AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 gros canard de 2 kg environ
200 g de poitrine de porc fraîche
200 g de foies de volaille
4 échalotes
1 œuf
2 petits verres d'armagnac
1 cuil. à café de poivre vert concassé frais, si possible
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

- Désosser à cru le canard en conservant les filets entiers. Les faire macérer pendant 2 à 3 heures, voire une nuit dans un verre d'armagnac.
- Le lendemain : hacher le reste de la chair (sans la peau) avec la viande de porc, les foies de volaille et les échalotes. Ajouter l'œuf, les deux poivres, le sel et le reste d'armagnac.
- Découper les filets de canard en petites escalopes.
- Préchauffer le four.
- Tapisser la terrine avec la barde de lard et répartir au fond une couche de farce. Couvrir avec la moitié des escalopes, puis avec de la farce et à nouveau avec des escalopes. Tasser le reste de farce et terminer par un morceau de barde.
- Poser le couvercle sur la terrine et mettre dans le four chaud pendant 1 h 20 environ. Laisser la terrine refroidir dans le four entrouvert, puis la placer au frais pendant 24 heures.
- La servir démoulée ou directement dans le plat de cuisson.

CONSEIL

Vous pouvez faire couler sur la terrine refroidie une couche de gelée confectionnée avec la carcasse et les parures du canard cuites dans un peu de bouillon pendant 1 heure. Filtrez ce fond et comptez 2 feuilles de gélatine pour 10 cl de liquide.
Les foies de volaille peuvent être remplacés par la même quantité de foie gras de canard.

TERRINE DE SAUMON AUX LENTILLES

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 30 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 6 H AU FROID
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Préparation

• Verser les lentilles dans une casserole et les mouiller avec de l'eau froide. Les porter à ébullition et égoutter. Les remettre dans la casserole avec l'oignon, le céleri, la carotte, le thym, le laurier, du sel et du poivre. Mouiller avec 2 litres d'eau fraîche et porter à nouveau à ébullition. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que les lentilles soient tendres.
• Pendant ce temps, saisir à feu vif les filets de saumon badigeonnés d'huile, quelques secondes de chaque côté. Les laisser refroidir puis ôter délicatement la peau.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes environ.
• Égoutter les lentilles et filtrer le jus de cuisson. En prélever 30 cl et y dissoudre la gélatine. Ajouter le vinaigre, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive et l'échalote hachée. Laisser refroidir et rectifier l'assaisonnement.
• Huiler le moule et le tapisser avec les tranches de saumon fumé.
• Enlever la garniture aromatique des lentilles et les mélanger au jus de cuisson dès qu'il commence à se figer. Répartir la moitié de cette préparation dans le moule sur le saumon fumé et remettre une dizaine de minutes au froid jusqu'à ce que la couche soit bien prise.
• Disposer ensuite les filets de saumon frais et compléter avec le reste de lentilles. Mettre au froid pendant 6 heures, pour que la terrine soit bien ferme.
• Juste avant de servir, passer la terrine sous l'eau chaude et la renverser d'un coup sec sur le plat de service.

Ingrédients

500 g de filets de saumon frais pris près de la queue pour qu'ils soient peu épais
250 g de saumon fumé en tranches
200 g de lentilles vertes du Puy
1 oignon piqué de 1 clou de girofle
1 carotte
1 branche de céleri
1 brin de thym
1 feuille de laurier
7 feuilles de gélatine
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de vinaigre de vin
1 échalote
sel, poivre

CONSEIL

Servez cette terrine avec une vinaigrette préparée avec du vinaigre de vin, de l'huile d'olive, un peu d'échalote et de cerfeuil hachés, ou encore avec de la crème fraîche fouettée et parfumée au raifort.

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 6 À 7 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 2 H AU FROID
POUR 6 RAMEQUINS
(6 PERSONNES)

ASPICS DE MOULES À LA CRÈME DE SAFRAN

Ingrédients

2,5 litres de moules
2 échalotes
1 jaune d'œuf
30 cl de crème fraîche épaisse
1 pincée de safran
1/2 cuil. à café de curry en poudre
1/2 verre de vin blanc sec
1 brin de thym
1 feuille de laurier
3 petits bulbes de fenouil tendres
le jus de 1/2 citron
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
4 feuilles de gélatine
10 g de beurre
sel, poivre

Préparation

• Gratter et laver les moules ; les rincer soigneusement.
• Dans un grand faitout, faire revenir tout doucement les échalotes hachées dans le beurre. Verser les moules, mouiller avec le vin blanc, ajouter le thym et le laurier. Monter le feu et couvrir. En les remuant de temps en temps, laisser cuire les moules pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes.
• Laisser tiédir les moules et les décoquiller.
• Filtrer le jus de cuisson et le faire réduire éventuellement pour obtenir 10 cl de liquide.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Délayer le curry et le safran dans un peu de jus chaud, et les mélanger au reste de liquide. Ajouter la crème fraîche, du sel et du poivre.
• Battre le jaune d'œuf dans un bol et y verser la préparation tout en fouettant. Faire épaissir la sauce à feu très doux, sans cesser de remuer, comme pour une crème anglaise. Ôter du feu et continuer de remuer quelques instants.
• Diluer la gélatine dans la sauce chaude et laisser refroidir.
• Lorsque la crème commence à prendre, en verser une petite quantité dans 6 ramequins individuels, placés au froid au préalable. Les faire tourner pour enduire les parois de gelée. Remettre au froid quelques minutes.
• Mélanger les moules décoquillées au reste de crème et en remplir les ramequins enduits de gelée. Placer au froid 2 heures environ.
• Éplucher les bulbes de fenouil et les émincer très finement. Assaisonner avec le jus de citron, l'huile d'olive, du sel et du poivre moulu et réserver 1 heure au froid.
• Répartir dans chaque assiette un peu de rémoulade de fenouil et disposer au centre un petit aspic. Servir aussitôt avec du pain grillé ou de fines tranches de pain de seigle.



PÂTÉ DE PORC AUX FRUITS SECS

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 20 MIN
+ 45 MIN AU FOUR
À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 10 MIN
POUR UNE TOURTIÈRE
DE 30 CM DE DIAMÈTRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

500 g de pâte feuilletée (fraîche, voir recettes de base, ou surgelée pur beurre)
1 kg de viande porc (échine, rouelle, filet) pas trop grasse, coupée en dés de 2 cm de côté
1 oignon
1 pomme acidulée type boskoop
100 g d'abricots secs
100 g de pruneaux dénoyautés
50 g de raisins secs
100 g de pignons
1 petit morceau de gingembre frais de 1 cm
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
1 feuille de laurier
25 g de beurre
1 jaune d'œuf délayé dans un peu de lait
sel, poivre

Préparation

• Faire dorer l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter les dés de viande et les faire revenir à feu moyen, sans cesser de tourner, pendant 5 minutes. Assaisonner avec le gingembre frais râpé, la cannelle, la feuille de laurier, du sel et du poivre. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Ôter la feuille de laurier et ajouter, hors du feu, les fruits secs.
• Diviser la pâte feuilletée en deux morceaux de taille légèrement inégale. Abaisser au rouleau le plus grand des deux et en garnir une tourtière beurrée.
• Préchauffer le four.
• Répartir la viande sur la pâte et la couvrir de lamelles de pomme épluchée.
• Abaisser le second morceau de pâte et en recouvrir la tourtière. Bien souder les bords en pressant avec les doigts, creuser un trou au centre du pâté et y glisser une petite cheminée confectionnée avec un morceau de papier roulé. Étaler la dorure au pinceau et mettre la tourtière dans le four chaud. Laisser cuire 40 minutes environ, en veillant à ce que la pâte ne se colore pas trop rapidement.
• Laisser le pâté reposer 10 minutes avant de le servir.

CONSEIL

Vous pouvez utiliser pour cette recette toutes sortes de fruits secs (des poires, des figues, éventuellement des dattes pourvu qu'elles ne soient pas trop sucrées).
Si la viande de porc est particulièrement maigre – prise dans le filet, par exemple –, vous pouvez couler dans la cheminée, 10 minutes avant la fin de la cuisson, 15 cl de crème liquide ou un peu de beurre fondu.

TERRINE DE POIREAUX AU CHEDDAR

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN
+ 30 MIN AU FOUR
À 170 °C (TH. 5-6)
REPOS : 10 MIN
DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE À HAUT
BORD DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 kg de poireaux
2 gros oignons blancs
250 g de cheddar
5 feuilles de sauge
8 œufs
25 cl de crème fraîche épaisse
30 g de beurre
sel, poivre

Préparation

- Laver, éplucher les poireaux et les oignons et les couper en rondelles. Les faire revenir dans un peu de beurre à feu doux pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Râper le cheddar.
- Préchauffer le four et beurrer un moule à cake.
- Dans un saladier, battre les œufs en omelette avec la crème fraîche, le sel, le poivre. Ajouter le fromage râpé, les feuilles de sauge finement ciselées et les légumes.
- Verser cette pâte dans le moule beurré et mettre au four pendant 30 minutes environ.
- Laisser reposer la terrine 10 minutes dans le four éteint avant de la servir démoulée sur un plat.

CONSEIL

Accompagnée d'une soupe ou d'une salade composée, cette terrine peut être proposée en guise de plat principal. Vous pouvez également la déguster tiède ou froide, le lendemain.
Vous pouvez remplacer le cheddar par du cantal, de la tomme, du gouda ou tout autre fromage à pâte dure.

POT-AU-FEU EN GELÉE

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 3 H
PAS DE FOUR
REPOS : 12 H AU FROID
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE
(6 PERSONNES)

Ingrédients

1 queue de bœuf
1 kg de gîte à la noix
1 pied de veau coupé en deux
3 poireaux
3 carottes
3 navets
1 branche de céleri
1 oignon piqué de 1 clou de girofle
1 bouquet garni
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin
gros sel
poivre en grains

Préparation

• Rincer les viandes à l'eau froide et les placer dans un faitout avec l'oignon, le bouquet garni, le gros sel (2 cuillerées à soupe) et quelques grains de poivre. Couvrir largement avec de l'eau fraîche et porter à ébullition. Écumer régulièrement pendant 15 minutes, puis ajouter les légumes épluchés et coupés en deux.
• Retirer les légumes à l'aide d'une écumoire au fur et à mesure de leur cuisson. Laisser cuire les viandes pendant 3 heures, à petit frémissement.
• Couper les légumes en rondelles ou en bâtonnets.
• Jeter la branche de céleri, l'oignon et le pied de veau et égoutter les viandes.
• Passer le bouillon au chinois et le faire réduire pour obtenir 60 cl de liquide. Laisser refroidir et ajouter le vinaigre.
• Désosser la queue de bœuf et couper le gîte en petits dés.
• Dans le moule, monter la terrine en intercalant viandes et légumes. Couvrir de bouillon et mettre au froid pendant 12 heures au moins.
• Démouler la terrine et la couper en tranches avant de la servir accompagnée de cornichons et de petits oignons au vinaigre.

CONSEIL

Vous pouvez cuisiner le pot-au-feu avec différents morceaux de bœuf, maigres de préférence. La joue, qu'il est parfois difficile de se procurer, est particulièrement savoureuse et tendre. En revanche, le plat de côtes est un peu gras.
Servez également cette terrine avec du gros sel gris de Guérande, une vinaigrette bien relevée avec moutarde, persil et échalotes ou une salade verte.



FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H 30 AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 12 H MINIMUM AU FROID
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

TERRINE DE BODY

Ingrédients

700 g d'escalopes de veau très fines
700 g de poitrine fumée ou de bacon coupé en tranches très fines
1 oignon
1 échalote
1/2 bouquet de persil
1 petit verre de vin blanc sec
1 brin de thym
1 feuille de laurier
sel, poivre



Préparation

• Hacher finement l'oignon, l'échalote et le persil et les réunir dans un bol avec du sel et du poivre fraîchement moulu.
• Préchauffer le four.
• Tapisser le fond et les parois de la terrine avec des tranches de poitrine fumée. Recouvrir d'une couche de petites escalopes, saupoudrer de hachis aromatique et disposer une nouvelle couche de poitrine fumée. Monter ainsi la terrine jusqu'à épuisement des ingrédients, en tassant bien avec la paume de la main entre chaque couche. Terminer par des tranches de poitrine fumée. Disposer le thym et le laurier, puis mouiller avec le vin blanc. Fermer avec le couvercle ou avec une double couche de papier d'aluminium.
• Mettre la terrine dans le four et faire cuire 1 h 30 environ. Laisser refroidir dans le four entrouvert.
• Tasser à nouveau la préparation avant de la mettre au froid pendant au moins 12 heures.
• Cette terrine ne se démoule pas, mais se coupe en tranches directement dans le moule de cuisson.

CONSEIL

Salez très modérément le hachis aromatique, la poitrine fumée l'étant déjà par elle-même.
Proposez avec cette terrine un assortiment de moutardes et une salade de lentilles ou de pommes de terre.

PUDDING DE BANANES

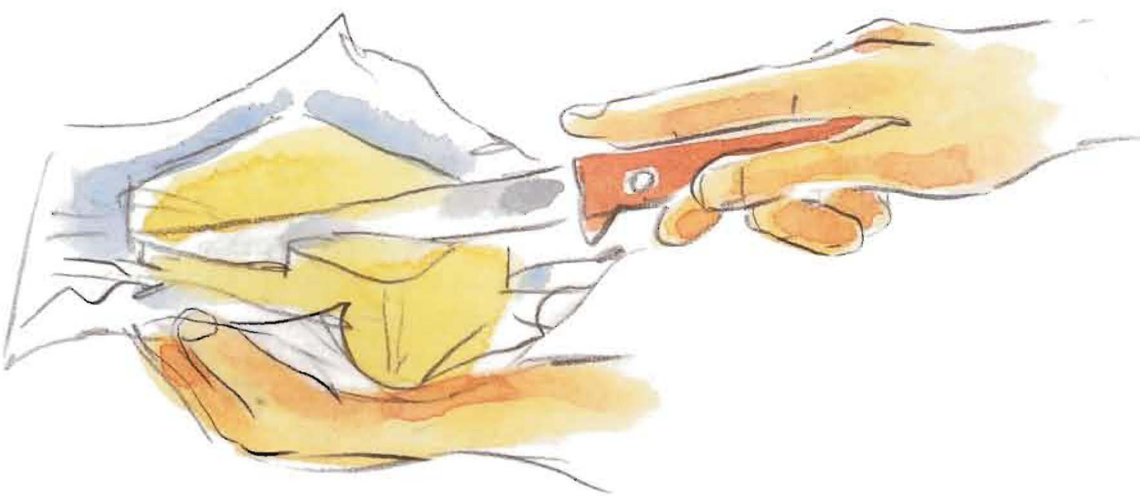
TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 50 MIN AU FOUR À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 20 MIN DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE À SOUFFLÉ DE 1 LITRE (6 PERSONNES)

Préparation

• Beurrer largement le moule et le poudrer avec un peu de sucre roux.
• Préchauffer le four.
• Éplucher et couper les bananes en rondelles et en disposer une couche au fond du moule. Parsemer de noisettes de beurre, de sucre et de chapelure parfumée à la cannelle. Recouvrir de rondelles de banane et continuer ainsi à alterner les différents ingrédients, en terminant par de la chapelure.
• Mettre le pudding dans le four préchauffé et le laisser cuire pendant 50 minutes environ. Laisser tiédir 20 minutes dans le four éteint entrouvert avant de le démouler sur un plat de service.

Ingrédients

6 grosses bananes
100 g de beurre coupé en petits morceaux
100 g de sucre roux
150 g de chapelure
1 cuil. à café de cannelle en poudre



CONSEIL

Vous pouvez remplacer la chapelure par des miettes de biscuit : diminuez alors la quantité de sucre de 1/3. Pour faire de ce pudding un dessert raffiné, faites-le flamber avec un peu de rhum, juste au moment de l'apporter à table, et servez-le avec de la crème chantilly non sucrée, de la crème anglaise ou un sorbet à la noix de coco.

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 10 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H AU FROID
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

QUETSCHES EN ASPIC

Ingrédients

Gelée :
600 g de quetsches
100 g de sucre
1/2 citron
10 cl de vin rouge
30 g de pistaches décortiquées
30 g de noisettes
30 g de pignons de pin
6 feuilles de gélatine

Mousse :
3 feuilles de gélatine
40 cl de crème fleurette
1 sachet de sucre vanillé
60 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe d'eau-de-vie de prune, de rhum ou de cognac

Décor :
100 g de chocolat blanc

Préparation

• Laver et dénoyauter les quetsches en les coupant en deux. Réserver 100 g de fruits et mettre le reste dans une casserole avec le sucre, le vin, 20 cl d'eau et le jus du demi-citron. Porter à ébullition à feu vif, baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que les prunes soient tendres.
• Égoutter les fruits et les réserver pour la confection de la mousse. Mesurer 40 cl de liquide environ.
• Faire ramollir la gélatine (6 feuilles) dans un verre d'eau froide.
• Couper les 100 g de quetsches crues en petits dés.
• Dissoudre la gélatine égouttée dans le liquide encore chaud et laisser refroidir.
• Répartir dans le fond d'un moule rectangulaire quelques dés de quetsches, des pignons, des noisettes et des pistaches hachées grossièrement. Verser du jus de quetsche sur 3 cm de hauteur et laisser prendre au froid.
• Faire ramollir les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes et les dissoudre dans un fond d'eau bouillante. Laisser tiédir et ajouter l'eau-de-vie.
• Passer les quetsches cuites au mixer ou au presse-purée et ajouter la gélatine.
• Fouetter la crème fleurette avec les deux sucres jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et l'incorporer délicatement à la purée de quetsches.
• Sortir le moule du réfrigérateur et verser la moitié de la mousse sur la couche de gelée prise. Remettre le moule au froid 10 minutes environ. Superposer ainsi trois nouvelles couches (gelée avec des fruits crus et mousse) en les laissant prendre au froid chacune pendant 10 minutes avant la couche suivante. Terminer par une couche de gelée et placer l'aspic au froid pendant au moins 4 heures.
• Râper le chocolat blanc en copeaux à l'aide d'un couteau économe.
• Démouler la terrine sur un plat après l'avoir passée quelques secondes sous l'eau chaude, et la décorer avec les copeaux de chocolat blanc.

FUDGE GLACÉ AU GINGEMBRE ET AUX NOIX DE PECAN

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 50 MIN
CUISSON : 10 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 6 H
AU CONGÉLATEUR
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Ingrédients

4 jaunes d'œuf
+ 1 œuf entier
125 g de cassonade
50 g de sucre en poudre
60 g de beurre
60 cl de crème fleurette
100 g de chocolat blanc
1 petit morceau de gingembre frais
1 cuil. à café de vanille liquide
50 g de gingembre confit
100 g de noix de pecan non salées
1 pincée de sel

Préparation

• Fouetter la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et la réserver au froid.
• Faire caraméliser à feu vif la cassonade et 2 cuillerées à soupe d'eau. Stopper la cuisson avec 10 cl d'eau froide et ajouter le beurre, le gingembre frais râpé (1/2 cuillerée à café) et une pincée de sel. Porter à nouveau à ébullition.
• Battre au fouet 3 jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux et verser dessus le sirop en mince filet, sans cesser de fouetter : le mélange blanchit et prend du volume. Continuer de fouetter jusqu'à complet refroidissement.
• Incorporer délicatement les 2/3 de la crème fouettée et le gingembre confit coupé en tout petits morceaux.
• Verser cette préparation dans le moule passé sous l'eau froide et le mettre dans le congélateur.
• Faire bouillir un peu d'eau dans une petite casserole et placer dessus un grand bol. Mettre le jaune et l'œuf entier restant avec le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le chocolat blanc et l'extrait de vanille puis continuer à fouetter pour faire fondre le chocolat. Ôter le bol de la casserole et laisser refroidir la préparation sans cesser de fouetter.
• Incorporer délicatement le reste de crème fouettée et les noix de pecan hachées grossièrement.
• Verser cette préparation sur le fudge au gingembre et remettre le moule au congélateur pendant environ 6 heures.
• 10 minutes avant de servir, passer rapidement le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat de service. Mettre le fudge au réfrigérateur pour qu'il s'attendrisse et le présenter avec des sablés ou des shortbread écossais.

CONSEIL

Le sirop caramélisé doit avoir une consistance de miel liquide et couler en mince filet lorsqu'on le verse sur les jaunes : ajoutez un peu d'eau s'il est trop épais.
Vous pourrez vous procurer facilement du gingembre confit dans les épiceries asiatiques ou chez les traiteurs chinois.





Hiver

Inutile de se le cacher, la grande affaire de l'hiver sur le plan gastronomique, c'est avant tout les fêtes de fin d'année et les incontournables coutumes alimentaires qui s'y rattachent : pas de Noël sans foie gras, de réveillon sans dinde ni chocolat. Après avoir cassé sa tirelire et parcouru la ville pour se procurer le meilleur, les cigales trop gourmandes de décembre pourront toujours se plonger dans ce chapitre pour y piocher des idées de pâtés moins onéreux.







- Rillettes de saumon
- Pâté de haddock
- Terrine de ris de veau au pain d'épices
- Mousse de foie gras
- Foie gras en brioche
- Foie gras en gelée de poivre
- Tourte de dinde lendemain de noël
- Terrine de canard à la bigarade
- Terrine glacée aux trois chocolats
- Gelée au champagne

TRÈS FACILE
CHER
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN AU FOUR À 200 °C (TH. 7)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 75 CL
(6-8 PERSONNES)



RILLETTES DE SAUMON

Ingrédients

300 g de saumon frais
200 g de saumon fumé
100 g de fromage frais type Carré frais
20 cl de crème liquide ou de crème épaisse diluée dans 2 cuil. à soupe d'eau glacée
sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four.
- Rincer et essuyer le saumon frais et l'enfermer dans une papillote de papier d'aluminium. Mettre au four 10 minutes environ et laisser refroidir.
- Mixer le saumon fumé avec le fromage frais.
- Monter la crème en chantilly très ferme. Avec une fourchette, effeuiller grossièrement le saumon cuit et l'incorporer au mélange fromage/saumon fumé. Ajouter délicatement la crème fouettée. Poivrer, saler si nécessaire.
- Tasser les rillettes dans une terrine en porcelaine à couvercle et laisser reposer 24 heures au frais.
- Déguster avec du pain grillé.



CONSEIL

Les crèmes fraîches industrielles, vendues aux rayons frais, contiennent souvent des ferments lactiques qui les empêchent de monter convenablement. Utilisez soit de la crème liquide UHT, dont la saveur est peu marquée, soit de la crème épaisse fermière, achetée en vrac chez le fromager. Vous pouvez parfumer ces rillettes avec de l'aneth ou de la ciboulette ciselée.

PÂTÉ DE HADDOCK

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 30 MIN
+ 30 MIN AU FOUR
À 150 °C (TH. 5)
POUR UN MOULE
À SOUFFLÉ DE 1,5 LITRE
(6 PERSONNES)



Ingrédients

1 kg de filets de haddock
50 cl de lait
700 g de pommes de terre type bf15
5 jaunes d'œuf
30 cl de crème fraîche épaisse
2 échalotes
1 citron
150 g de beurre
sel, poivre

Préparation

• Éplucher et faire cuire les pommes de terre dans une grande quantité d'eau salée pendant 20 minutes environ. Lorsque la pointe d'un couteau les transperce sans résistance, elles sont cuites. Les égoutter.
• Rincer les filets de haddock à l'eau fraîche et les faire pocher dans le lait additionné de 50 cl d'eau pendant 10 minutes. Égoutter les filets, ôter les arêtes éventuelles et effeuiller la chair avec une fourchette.
• Préchauffer le four.
• Passer les pommes de terre au presse-purée. Incorporer la crème fraîche et les jaunes d'œuf un à un. Saler modérément à cause du haddock et poivrer. Ajouter délicatement la chair du poisson sans chercher à la mélanger trop intimement à la purée.
• Verser la préparation dans un moule à soufflé bien beurré et mettre au four au bain-marie pendant 30 minutes environ.
• Éplucher les échalotes, les hacher finement et les faire fondre dans un peu de beurre. Lorsqu'elles sont transparentes, les mouiller avec le jus de citron. Saler, poivrer et laisser réduire un peu.
• Au moment de servir, sortir le pâté du four et le démouler sur un plat de service. Incorporer le reste du beurre en parcelles dans la réduction d'échalotes et proposer cette sauce à part.

CONSEIL

Vous pouvez proposer également une sauce plus relevée, en parfumant un beurre fondu classique avec du jus de citron, des échalotes crues hachées, des câpres et du persil plat haché.

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 20 MIN
+ 1 H 30 AU FOUR
À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 2 H
+ 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

TERRINE DE RIS DE VEAU AU PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

750 g de ris de veau
200 g de noix de veau
200 g de poitrine de porc demi-sel
200 g de foies de volaille
2 échalotes
100 g de pain d'épices
2 œufs
1 petit verre à liqueur de cognac
1 bonne pincée de quatre-épices
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

• Faire dégorger les ris de veau dans de l'eau froide pendant 2 heures. Les placer dans une casserole, couvrir d'eau et les faire pocher pendant 15 minutes à petit frémissement. Les faire refroidir dans un récipient rempli d'eau fraîche. Ôter la membrane externe, les nerfs, la graisse et le cartilage, puis séparer chaque ris de veau en deux lobes. Les presser sous un poids, le reste du temps de la préparation.
• Imbiber le pain d'épices avec le cognac.
• Hacher finement le veau, la poitrine de porc et les foies de volaille. Assaisonner avec le sel, les échalotes hachées très finement et les épices en poivrant généreusement. Ajouter les œufs et le pain d'épices émietté.
• Préchauffer le four.
• Couvrir le fond et les parois d'une terrine avec la barde de lard. Répartir la moitié de la farce et disposer par-dessus les ris de veau. Recouvrir avec le reste de farce en tassant bien et rabattre la barde de lard sur le dessus. Fermer le couvercle de la terrine ou poser un morceau de papier d'aluminium plié en deux et mettre au four pendant 1 h 30. Laisser refroidir et placer au frais pendant au moins 24 heures.
• Démouler la terrine sur un plat de service, la débarrasser de la barde qui l'entoure et la couper en tranches.

CONSEIL

Utilisez du pain d'épices de bonne qualité, et ne présentant ni fruits confits ni glaçage à l'orange. Le cognac peut être remplacé par du porto ou du madère.
Cette terrine peut être dégustée sans pain ou proposée avec des toasts de pain brioché.

MOUSSE DE FOIE GRAS

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 15 MIN POUR LE FOIE GRAS + 45 MIN
CUISSON : 20 MIN
PAS DE FOUR
REPOS DU FOIE GRAS : 3 H ; DE LA MOUSSE : 2 H AU FRAIS
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 foie gras frais de 600 g à 700 g
50 cl de bouillon de volaille
3 feuilles de gélatine
20 cl de crème fraîche épaisse
1 cuil. à soupe de cognac ou de porto
sel, poivre

Préparation

• Préparer le foie gras (voir recettes de base). Le faire pocher à tout petit frémissement pendant 20 minutes dans le bouillon, et le laisser refroidir dans son liquide de cuisson.
• Égoutter le foie, l'écraser à la fourchette avant de le passer au tamis très fin pour obtenir une purée lisse et onctueuse. Parfumer avec un peu de cognac, saler, poivrer et placer la purée au frais.
• Faire réduire le bouillon de cuisson à 20 cl et le filtrer au travers d'un linge fin.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes et les dissoudre dans le bouillon encore chaud. Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au froid jusqu'à ce que la gelée commence à prendre.
• Fouetter la crème fraîche délayée dans un peu d'eau glacée jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
• Mélanger le bouillon en train de prendre à la purée de foie gras, puis incorporer très délicatement la crème fouettée. Rectifier l'assaisonnement en sel.
• Verser la mousse dans un plat de service et placer au frais au moins 2 heures.
• Servir cette mousse avec des toasts de pain de mie grillé ou en garnir des petits pains au lait tièdes.



CONSEIL

Pour rendre la présentation plus raffinée, préparez un peu plus de gelée et faites-la couler en fine couche sur la mousse. Vous pouvez également la faire prendre dans une jolie forme – moule cannelé, par exemple – et la démouler sur un plat de service.
Cette mousse, fine et légère, se marie très agréablement à des fonds d'artichaut ou à des fruits de saison, raisins, pommes ou poires.



FOIE GRAS EN BRIOCHE

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 15 MIN POUR LES FOIES GRAS + 1 H 20
MACÉRATION DU FOIE GRAS : 3 H
CUISSON : 40 MIN AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS DES FOIES GRAS : 3 H
REPOS DE LA BRIOCHE : 10 H MINIMUM
(8-10 PERSONNES)

Ingrédients

Pâte à brioche :
300 g de farine
3 œufs
200 g de beurre
5 cl de lait
10 g de levure de boulanger
1 cuil. à café de sucre en poudre
1 cuil. à café de sel fin
1 jaune d'œuf délayé dans 1 cuil. à soupe de lait pour la dorure

Foie gras :
2 foies gras frais de 500 g chacun
2 cuil. à soupe d'armagnac
sel, poivre

Préparation

• Laisser ramollir le beurre à température ambiante.
• Délayer la levure dans le lait tiède et mélanger le sel et le sucre.
• Dans un grand récipient, verser la farine et creuser au centre un puits, y casser les œufs et verser la levure. Mélanger les ingrédients et pétrir au mixer ou à la main pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et élastique.
• Incorporer progressivement le beurre en parcelles et pétrir pendant encore 5 minutes : la pâte doit être lisse et brillante. La couvrir d'un linge humide et la laisser doubler de volume pendant 1 h 30, dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air.
• Rompre la pâte en la pressant avec la paume de la main et la placer couverte au réfrigérateur pendant plusieurs heures (sans dépasser 24 heures).
• Préparer les foies gras (voir recettes de base) et les faire reposer 3 heures dans de l'eau froide.
• Lés mettre dans un récipient, les assaisonner avec 1 cuillerée à café rase de sel et du poivre moulu, puis verser l'armagnac. Couvrir et laisser mariner de 2 à 3 heures.
• Poser la pâte à brioche sur un plan de travail fariné et l'étaler en une fine abaisse de 25 cm x 35 cm.
• Essuyer les foies gras et les réunir au centre de la pâte. Rabattre les côtés et presser avec les doigts pour enfermer complètement les foies. Placer la brioche dans un plat en terre côté soudures en dessous et la badigeonner avec le jaune d'œuf délayé. Laisser la pâte lever à température ambiante, pendant environ 1 heure.
• Préchauffer le four.
• Ménager un petit trou au centre de la brioche pour permettre à la vapeur de s'échapper et dorer à nouveau à l'œuf.
• Faire cuire le foie gras pendant 40 minutes environ. Piquer une aiguille au centre ; au toucher, elle doit être juste chaude.
• Servir aussitôt le foie gras en brioche en découpant la croûte et en servant le foie rosé à point, à la cuillère.

FOIE GRAS EN GELÉE DE POIVRE

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 15 MIN POUR LES FOIES GRAS + 25 MIN
MACÉRATION : 24 H
CUISSON : 45 MIN AU FOUR À 200 °C (TH. 7)
REPOS : 24 H
POUR UNE TERRINE DE 1 LITRE (8-10 PERSONNES)

Ingrédients

2 foies gras de canard de 500 g chacun
10 cl de banyuls
10 cl de bouillon de volaille
2 feuilles de gélatine
1 cuil. à café de poivre mignonnette
3/4 de cuil. à café de sel fin (7 g)

Préparation

- Préparer les foies (voir recettes de base). Saler les lobes, reconstituer les foies et les placer dans un récipient. Couvrir avec le banyuls et laisser mariner 24 heures au frais.
- Le lendemain, recueillir le banyuls de macération, puis placer les foies dans une terrine à couvercle en porcelaine.
- Préchauffer le four.
- Faire chauffer de l'eau pour un bain-marie. Poser la terrine dans un plat à haut bord, verser l'eau bouillante et placer le tout dans le four chaud. Éteindre le four et y laisser la terrine 45 minutes. Ôter du four et laisser totalement refroidir.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
- Faire chauffer le bouillon de volaille et y dissoudre la gélatine. Ajouter le banyuls de macération et le poivre mignonnette. Rectifier l'assaisonnement en sel. Laisser refroidir et verser cette préparation sur les foies gras dans la terrine.
- Placer la terrine au froid pendant 24 heures avant de servir.

CONSEIL

Cette terrine de foie gras se conserve 4 jours environ au réfrigérateur. Vous pouvez remplacer le banyuls par du porto ou du sauternes et le poivre mignonnette (qui n'est autre que du poivre noir concassé grossièrement) par du poivre vert frais ou en conserve ou par un mélange cinq-baies (poivre blanc, poivre noir, poivre vert, coriandre et baies roses). Pour cette variante, ne confectionnez la gelée qu'avec du bouillon et sans alcool.

TOURTE DE DINDE LENDEMAIN DE NOËL

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 50 MIN AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 5 MIN
POUR UNE TOURTIÈRE DE 30 CM DE DIAMÈTRE (8 PERSONNES)

Préparation

• Éplucher les champignons et les couper en fines lamelles. Émincer l'oignon.
• Faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les champignons et les laisser fondre doucement pendant 15 minutes.
• Émincer la chair de dinde et la mettre dans un saladier. Ajouter le veau ou le porc haché, le petit pain au lait émietté, 2 œufs, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, les épices, le sel et le poivre. Mélanger intimement avec une spatule et ajouter les champignons sautés.
• Préchauffer le four.
• Étendre une bonne moitié de pâte feuilletée et en garnir une tourtière beurrée. Étaler la farce dessus et refermer avec la seconde abaisse de pâte. Creuser un petit orifice au centre du pâté et y glisser un morceau de papier roulé en guise de cheminée. Dorer le dessus avec le jaune d'œuf délayé dans du lait, mettre la tourte dans le four chaud et la laisser cuire 50 minutes.
• 10 minutes avant la fin de la cuisson, ôter délicatement la cheminée en papier et couler dans le trou le reste de crème fraîche, éventuellement tiédie pour qu'elle soit liquide. Remettre dans le four et poursuivre la cuisson.
• Laisser reposer 5 minutes et servir aussitôt.

Ingrédients

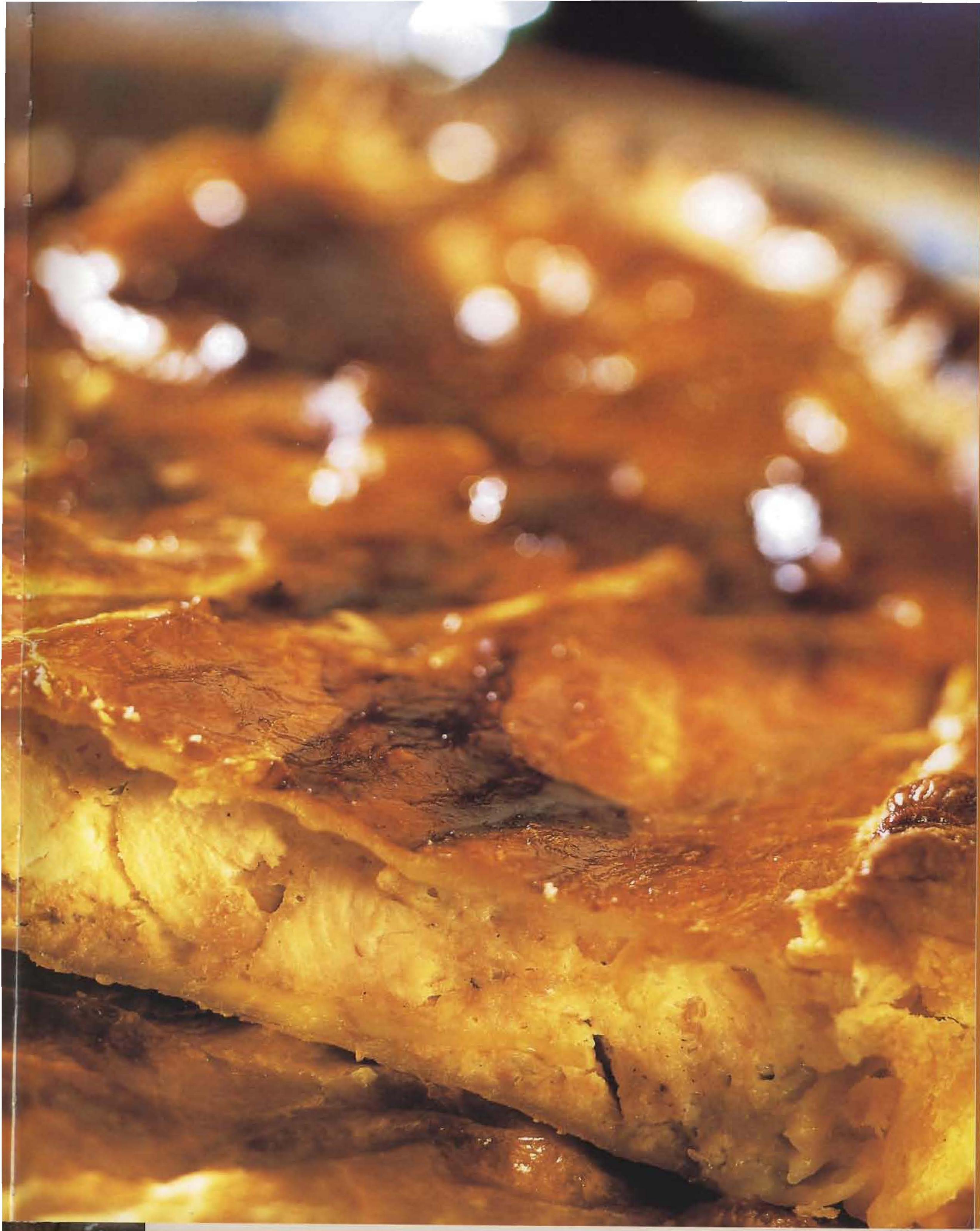
500 g de pâte feuilletée (fraîche, voir recettes de base, ou surgelée pur beurre)
600 g de reste de dinde rôtie
400 g de veau ou de porc haché cru
1 petit pain au lait (ou 4 tranches de pain de mie) trempé dans du lait
1 gros oignon
150 g de champignons de Paris
2 œufs + 1 jaune pour dorer la pâte
25 cl de crème fraîche épaisse
30 g de beurre
noix muscade râpée
1 clou de girofle émietté
sel, poivre



CONSEIL

Vous pouvez parfumer la crème fraîche ajoutée à la fin avec de la ciboulette ciselée, un peu d'aneth haché ou une pincée de curry. Pour gagner du temps, faites hacher le veau ou le porc par votre boucher.
Pour rendre cette tourte plus raffinée, remplacez une partie des champignons par des cèpes secs ou une truffe coupée en bâtonnets.





FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
MACÉRATION : 1 H
CUISSON : 1 H 10
+ 1 H 30 AU FOUR
À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

TERRINE DE CANARD À LA BIGARADE

Ingrédients

1 beau canard pas trop gras de 1,8 kg environ
400 g de viande de porc maigre
1 bigarade ou, à défaut, 1 orange parfumée peu sucrée
3 échalotes
20 g de beurre
1 petit verre d'eau-de-vie
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

• Râper finement le zeste de la bigarade. Couper le fruit en deux. Presser la première moitié, émincer la seconde après avoir ôté la peau blanche qui recouvre les quartiers. Réserver les tranches au frais.
• Prélever la chair du canard sur les os et la carcasse (ne pas les jeter) et la couper en fines lanières ou en petits dés. Couper en petits morceaux ou hacher grossièrement la viande de porc. Mettre ces deux viandes dans une terrine et les couvrir avec l'alcool, le zeste et le jus de la demi-bigarade. Laisser macérer 1 heure au frais.
• Faire revenir les échalotes émincées dans le beurre pendant 10 minutes.
• Tapisser une terrine en terre avec la barde de lard et préchauffer le four.
• Égoutter les viandes et réserver le jus de la marinade. Saler et poivrer la farce, puis ajouter les échalotes. La verser dans la terrine en tassant légèrement avec la paume de la main, fermer le couvercle et placer la terrine dans le four chaud. Laisser cuire pendant 1 h 30.
• Mettre la carcasse et les os dans une casserole, mouiller avec un fond d'eau et le jus de la marinade et porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que le bouillon soit bien concentré (15 cl environ). Le filtrer.
• Ôter la terrine du four, décorer le dessus avec les tranches de bigarade et verser le bouillon. Remettre le couvercle et laisser refroidir. Placer 24 heures au frais avant de déguster.



CONSEIL

La bigarade est une variété d'orange amère que l'on trouve en janvier et février chez les primeurs. À défaut, utilisez une orange bien parfumée (maltaise) et un peu acidulée et corsez la farce avec quelques zestes d'orange amère pris dans de la marmelade et rincés à l'eau fraîche pour en éliminer le sucre.

TERRINE GLACÉE AUX TROIS CHOCOLATS

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
PAS DE CUISSON
REPOS : 6 H MINIMUM AU CONGÉLATEUR
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)

Ingrédients

200 g de chocolat blanc
150 g de chocolat noir à 50 % de cacao
3 cuil. à soupe de cacao en poudre de très bonne qualité
5 jaunes d'œuf + 2 blancs
50 g de sucre en poudre
60 cl de crème fleurette
1 cuil. à soupe d'alcool ou de liqueur au choix (armagnac, rhum, whisky, Cointreau...)
20 cl de lait

Préparation

Mousse au chocolat blanc :

• Poser un bol au-dessus d'un saladier rempli d'eau très chaude. Faire chauffer 10 cl de lait et le verser dans le récipient avec le chocolat blanc coupé en tout petits morceaux. Couvrir et laisser fondre doucement.

• Fouetter la crème fleurette très froide en chantilly ferme.

• Lisser le chocolat blanc qui doit être complètement fondu. Le laisser refroidir et lui incorporer 1/3 de la crème chantilly. Verser cette préparation dans le moule et mettre au congélateur. Réserver le reste de crème fouettée au froid.

Mousse au chocolat noir :

• Faire chauffer le reste de lait et y faire fondre le chocolat noir coupé en petits morceaux. Ajouter 2 jaunes d'œuf et bien lisser la préparation. Laisser tiédir.

• Monter 3 blancs en neige ferme et les mélanger délicatement à la crème au chocolat en soulevant la masse. Incorporer un deuxième tiers de crème chantilly réservée.

• Verser cette deuxième mousse sur la mousse au chocolat blanc, qui doit être bien ferme. Remettre le moule au congélateur.

Mousse au cacao amer :

• Porter à ébullition 5 cl d'eau avec le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il soit dissous. Hors du feu, incorporer le cacao puis l'alcool choisi.

• Fouetter les trois jaunes d'œuf restants et, sans cesser de battre, verser le sirop de cacao bien chaud. Travailler la mousse qui se forme jusqu'à complet refroidissement.

• Incorporer délicatement le reste de crème chantilly et verser cette mousse dans la terrine tenue au froid. La remettre au congélateur pendant 6 heures minimum.

• 30 minutes avant de servir, sortir le moule du congélateur et le mettre au réfrigérateur. Passer un couteau autour de la terrine pour la décoller et la renverser sur un plat de service. Servir aussitôt.



GELÉE AU CHAMPAGNE

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 6 H AU FROID
POUR UNE COURONNE OU UN MOULE CANNELÉ DE 20 CM DE DIAMÈTRE (6-8 PERSONNES)



Ingrédients

1 bouteille de champagne brut
25 cl d'eau minérale
1 orange très douce
le zeste de 1 citron
300 g de raisin blanc (chasselas ou muscat)
8 feuilles de gélatine
50 g de sucre en poudre

Préparation

- Peler et épépiner les grains de raisin et les réserver au frais.
- Placer le moule au congélateur.
- Porter à ébullition l'eau avec le sucre, un ruban de zeste de citron et un d'orange. Laisser bouillonner 3 minutes et ôter du feu.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau fraîche pendant 10 minutes.
- Presser le jus de l'orange et le filtrer au travers d'une passoire garnie d'un linge fin.
- Filtrer le sirop encore chaud et y dissoudre la gélatine. Ajouter le jus d'orange et, lorsque le liquide est quasiment froid, le champagne. Placer au frais jusqu'à ce que la gelée commence à prendre.
- Enduire le moule glacé avec un peu de gelée en veillant à ce qu'elle adhère bien aux parois et répartir par-dessus quelques grains de raisin. Placer au froid ou au congélateur quelques minutes. Verser une nouvelle couche de gelée, la laisser prendre au froid quelques minutes, la recouvrir de raisins et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli.
- Placer le moule au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Passer rapidement le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat. Servir avec de la crème chantilly et des tuiles à l'orange.

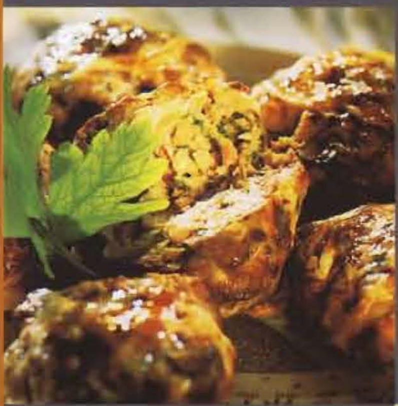
CONSEIL

Vous pouvez remplacer le champagne par du sauternes ou par un muscat d'Alsace très parfumé. Ce dessert très léger peut être confectionné en toutes saisons avec les fruits du moment (fraises des bois, framboises, groseilles blanches ou à maquereau, pêches, figues, etc.).

Printemps Été

Pâtés des

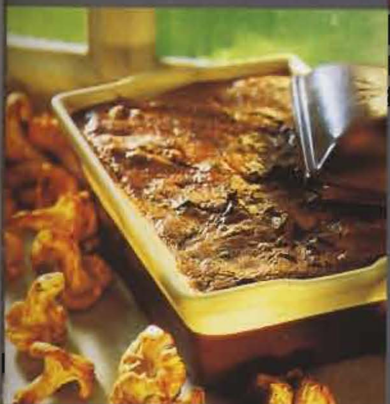
Toute personne un peu gourmande, ayant la chance de posséder ne serait-ce qu'un point de chute à la campagne, sait bien que l'on n'y cuisine pas de la même manière qu'en ville. Les ingrédients – pour peu que l'on sache dénicher les bons producteurs –, n'ayant ni voyagé ni subi de traitement visant à prolonger leur conservation, y sont toujours d'une saveur exceptionnelle. Leur apprêt ne requiert que très peu de fioritures, le goût authentique et intact suffit. Bien que les petits marchés de village offrent une moins grande diversité de produits, on a souvent le bonheur d'y découvrir sur les étals les trésors insoupçonnés de jardins paysans ou de











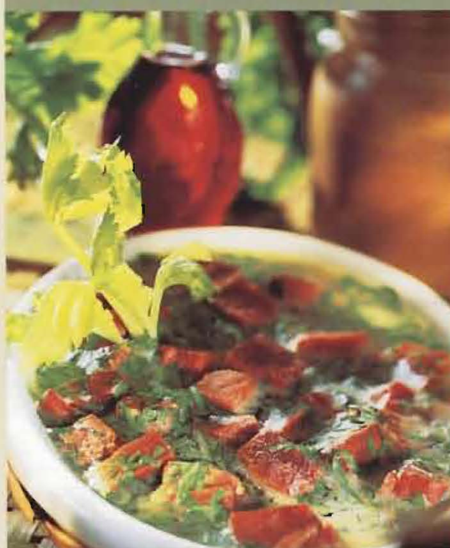


vergers un peu abandonnés : telle variété de poire oubliée, telle herbe sauvage récoltée traditionnellement dans la région. De ces produits simples et modestes découlent aussi une façon de faire et une manière de déguster, et les recettes proposées ici font davantage la part belle à ces nourritures champêtres et au plaisir que l'on a à se les procurer, dans les sous-bois, à la pêche ou dans une ferme voisine, qu'au temps ou au soin économisé pour leur confection. Sans doute, certaines de ces terrines exigent un peu de patience, voire d'agilité, mais, en contrepartie, elles ont l'avantage non négligeable de se conserver longtemps dans un cellier bien frais.

Champs

Printemps

Plus encore qu'à la ville, le spectacle de la nature renaissante à peine réchauffée par les premiers rayons du soleil – lapereaux bondissants, fraises des bois, herbes tendres et fragiles, champignons couverts de rosée – est une incitation à la fois vagabonde et gastronomique pour partir en pique-nique et se régaler de nourritures simples et saines.









- Mousseline d'écrevisses
- Pâté de truites de rivière
- Pâté d'œufs pour Pâques
- Galantine d'agneau pascal
- Potjevleisch
- Terrine de jeune lapereau
- Jambon persillé à la bourguignonne
- Rillettes d'oie
- Terrine d'oie
- Crémêt aux fraises des bois

MOUSSELINE D'ÉCREVISSES

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
POUR UN MOULE À CHARLOTTE DE 1,5 LITRE (6 PERSONNES)

Ingrédients

500 g de chair de poisson blanc (brochet, merlan ou sole)
1 kg d'écrevisses
3 blancs d'œuf
70 cl de crème fraîche épaisse
100 g de beurre extra-fin
3 brins d'estragon
sel, poivre

Préparation

- Laver les écrevisses, les châtrer et les plonger 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Séparer et décortiquer les queues.
- Mixer finement la moitié des queues et réserver. Couper celles qui restent en petits morceaux.
- Mixer les filets de poisson et passer cette purée au tamis. Ajouter les blancs d'œuf, un à un, puis la purée d'écrevisse et laisser refroidir 30 minutes au congélateur. Incorporer la crème épaisse et les morceaux de queues d'écrevisse, saler, poivrer.
- Préchauffer le four.
- Verser la mousseline dans un moule à charlotte beurré et le mettre dans le four, au bain-marie, pendant 45 minutes environ.
- À feu très doux, faire fondre le beurre avec les feuilles d'estragon, du sel et du poivre.
- Démouler la mousseline sur un plat et servir avec le beurre d'estragon.

CONSEIL

Pour châtrer les écrevisses, il faut procéder de la manière suivante : tout en maintenant la queue fermement, tirez doucement la nageoire centrale afin d'entraîner le boyau.
Vous pouvez servir cette mousseline dans de petits moules individuels : comptez alors seulement 20 minutes de cuisson.

PÂTÉ DE TRUITES DE RIVIÈRE

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 45 MIN
MACÉRATION : 4 H
CUISSON : 1 H AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 20 MIN DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)

Préparation

• Lever les filets de truite et les couper en morceaux. Peser 750 g de chair et la faire mariner avec un peu d'estragon, le thym, le laurier, l'oignon émincé, l'huile, du sel et du poivre pendant 4 heures.
• Confectionner la pâte à pâté.
• Fouetter la crème avec 2 cuillerées à soupe d'eau glacée, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.
• Passer le reste des morceaux de truite au mixer pour obtenir une purée fine. Saler, poivrer, incorporer délicatement le blanc d'œuf avec une spatule, puis la crème fouettée. Réserver au frais.
• Préchauffer le four.
• Ôter les herbes et l'oignon de la marinade et faire revenir les filets de truite quelques instants dans une poêle.
• Foncer le moule beurré de pâte à pâté (les 2/3) et tapisser le fond avec une partie des filets de truite. Recouvrir de ciboulette, d'estragon et d'échalotes hachés et d'une couche de mousseline de poisson. Dresser ainsi le pâté en deux ou trois couches jusqu'à épuisement des ingrédients et refermer avec le reste de pâte. Bien souder les bords. Creuser un petit trou au centre et y glisser un morceau de papier roulé en guise de cheminée. Dorer avec le jaune d'œuf.
• Mettre au four pendant 1 heure environ, en veillant à ce que le dessus du pâté ne se colore pas trop vite.
• Faire fondre le beurre et ajouter le jus de citron. Lorsque le pâté est cuit, verser ce beurre citronné par le trou de la cheminée après avoir ôté le rouleau de papier.
• Laisser reposer le pâté 20 minutes dans le four éteint et le servir, après l'avoir démoulé sur un plat de service.

Ingrédients

1,5 kg de truites de rivière
1 blanc d'œuf
25 cl de crème fraîche
2 brins d'estragon
6 brins de ciboulette
1 feuille de laurier
1 brin de thym
1 oignon émincé
2 échalotes hachées
2 cuil. à soupe d'huile
500 g de pâte à pâté (voir recettes de base)
1 jaune d'œuf délayé dans 1 cuil. à soupe de lait
30 g de beurre
1/2 citron
sel, poivre

CONSEIL

Utilisez de préférence un moule spécial dont les côtés se démontent afin de pouvoir dégager le pâté facilement. Un moule à cake peut convenir à la rigueur, si vous comptez servir ce pâté froid, car il se démoule alors plus facilement.
Si vous le servez chaud, proposez avec le pâté un beurre fondu parfumé au citron.





PÂTÉ D'ŒUFS POUR PÂQUES

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 75 CL
(6 PERSONNES)



Ingrédients

12 œufs très frais
1 cœur de céleri
1 tasse de feuilles de cresson ou de pousses d'épinard très tendres
4 brins de persil plat
8 brins de ciboule
8 cuil. à soupe de cottage cheese ou de fromage frais de vache bien égoutté
4 cuil. à soupe de mayonnaise
jus de citron
sel, poivre

Préparation

- Faire cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 8 minutes (10 minutes s'ils sont très gros). Les rafraîchir sous l'eau froide pendant quelques minutes.
- Hacher très finement le cœur de céleri, le cresson et les fines herbes.
- Écaler les œufs durs et les couper en quartiers. Les écraser grossièrement avec une fourchette, ajouter les herbes, le fromage frais et la mayonnaise. Mélanger sans trop travailler la pâte, qui ne doit pas être parfaitement homogène. Saler, poivrer et ajouter quelques gouttes de jus de citron.
- Tasser la préparation dans la terrine et tenir au frais pendant 4 heures.
- Servir avec du pain de seigle frais, du pain de campagne grillé ou des crudités.



CONSEIL

Vous pouvez ajouter d'autres herbes de votre choix. Ce pâté d'œufs se conserve de 2 à 3 jours au frais.

GALANTINE D'AGNEAU PASCAL

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 2 H
PAS DE FOUR
REPOS : 12 H AU FRAIS
(6 PERSONNES)

Préparation

• Hacher les deux viandes.
• Éplucher les courgettes en conservant un peu de peau verte et les râper finement.
• Réunir dans une terrine les viandes, les courgettes râpées, les œufs battus, la mie de pain trempée préalablement dans un peu de lait, le thym émietté, le sel, le poivre et la noix muscade. Bien mélanger.
• Déplier un torchon propre sur le plan de travail et le fariner. Répartir au centre, dans le sens de la longueur, la farce façonnée en long boudin de 30 cm environ. Rouler le torchon pour emprisonner la galantine, coudre les bords et ficeler les extrémités.
• Dans une grande casserole, porter le bouillon à ébullition et y plonger la galantine. Baisser le feu et la laisser cuire à feu doux pendant 2 heures.
• Ôter la galantine et resserrer le torchon s'il s'est distendu. La poser entre deux plats et poser un poids dessus. Mettre au frais pendant une nuit.
• Retirer le linge et disposer la galantine sur un plat de service.
• Faire ramollir la gélatine dans un verre d'eau froide.
• Filtrer le bouillon et le faire réduire à feu vif pour obtenir 15 cl de liquide. Y mettre à dissoudre les feuilles de gélatine. Laisser refroidir et glacer la galantine avec la gelée.
• Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

Ingrédients

700 g de viande d'agneau
200 g de poitrine de porc fraîche
2 petites courgettes (200 g)
10 brins de thym frais en fleur, de sarriette ou de marjolaine
2 petits pains au lait
2 œufs
1,5 litre de bouillon
2 feuilles de gélatine
noix muscade
sel, poivre

CONSEIL

Pour obtenir une gelée plus savoureuse, vous pouvez faire cuire la galantine avec un pied de veau. Il sera alors superflu d'ajouter de la gélatine au bouillon.

POTJEVLEISCH

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 1 H 20
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H ENVIRON AU FROID
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

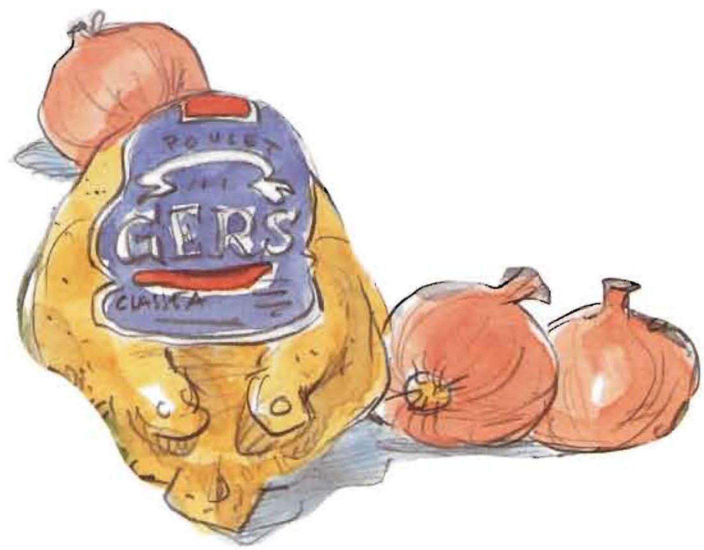


Ingrédients

1 lapin
1 poulet
500 g de noix de veau
2 oignons
2 carottes
2 poireaux
8 feuilles de gélatine
1 bouquet garni
poivre, genièvre et clous de girofle enfermés dans une petite mousseline
sel de mer

Préparation

• Mettre les trois viandes coupées en gros morceaux dans une grande marmite avec les légumes et la garniture aromatique. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant 1 h 20 environ jusqu'à ce que les viandes soient tendres.
• Sortir les viandes. Filtrer le bouillon au travers d'un linge fin et le faire réduire éventuellement, de façon à obtenir 75 cl de liquide.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Désosser le lapin et le poulet, couper les trois viandes en gros dés et les disposer dans le moule.
• Dissoudre les feuilles de gélatine dans le bouillon chaud, rectifier l'assaisonnement et verser sur les viandes en les recouvrant complètement.
• Laisser refroidir avant de placer au frais plusieurs heures.
• Démouler la terrine après l'avoir passée quelques secondes sous l'eau chaude et la servir coupée en tranches sur un plat.



CONSEIL

Avant de faire réduire la gelée, vous pouvez la parfumer avec un trait d'eau-de-vie de genièvre.

TERRINE DE JEUNE LAPEREAU

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
MACÉRATION : 1 H
CUISSON : 2 H AU FOUR
À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 12 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE
DE 1 LITRE
(6 PERSONNES)

Préparation

• À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, détacher la chair des os du lapereau et la couper en petites lamelles.
• Émincer finement le lard gras et le mettre dans un plat avec les petits morceaux de lapereau. Saler, poivrer, ajouter les herbes et le cognac. Laisser mariner 1 heure.
• Couper les foies de lapin en tranches.
• Préchauffer le four.
• Tapisser le fond d'une terrine à couvercle d'une couche de lapereau mariné, recouvrir avec une couche de foies, saler, poivrer, continuer avec une autre couche de lapereau et poursuivre ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Tasser le contenu de la terrine avec la paume de la main et refermer le couvercle.
• Mettre dans le four et laisser cuire pendant 2 heures environ.
• Éteindre le four et laisser reposer la terrine jusqu'à ce qu'elle soit froide.
• Placer au frais une nuit avant de déguster.

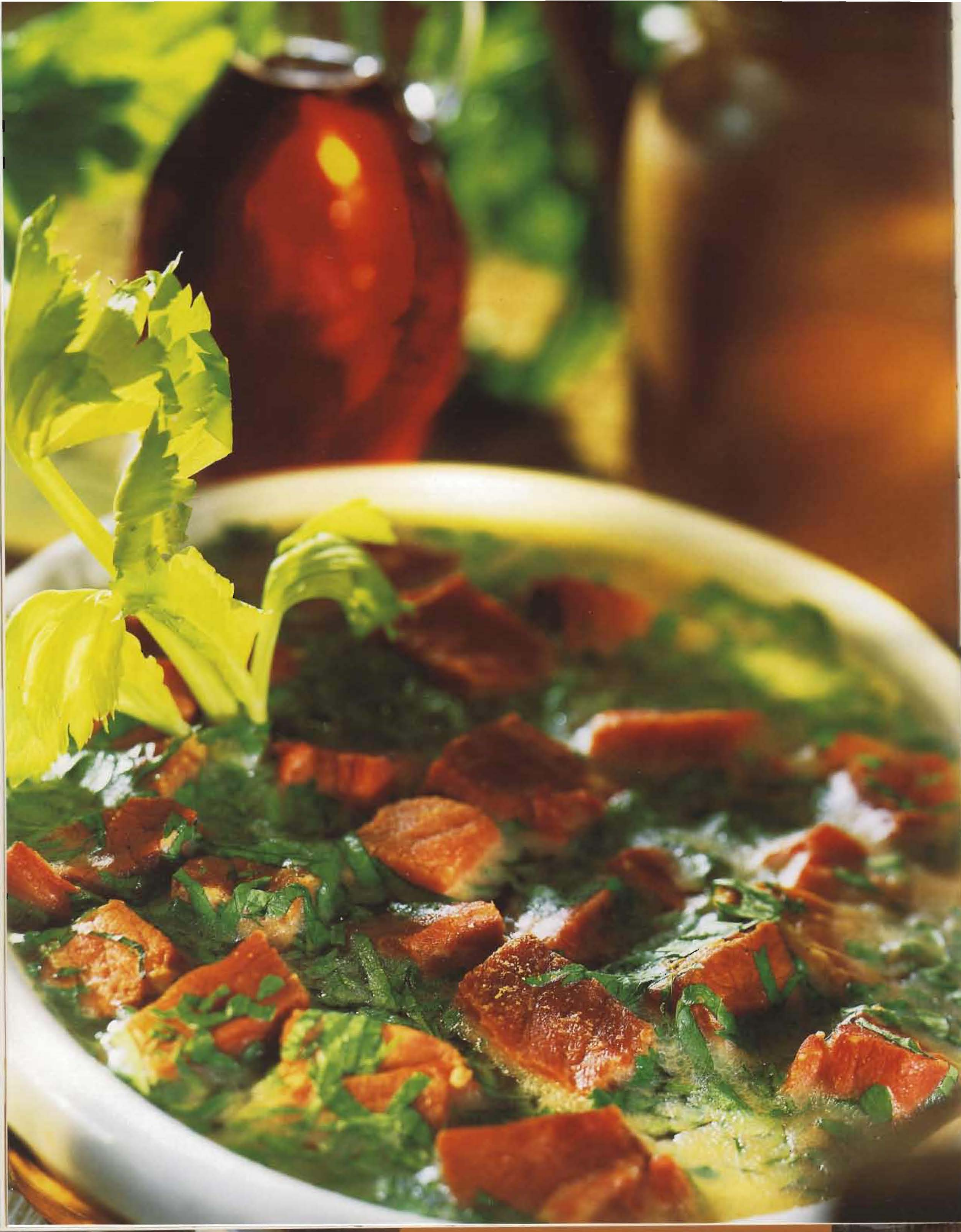
Ingrédients

1 beau lapereau très frais
150 g de lard gras
6 foies de lapin
1 petit verre de cognac
1 feuille de laurier
1 brin de thym
1 pincée de quatre-épices
sel, poivre



CONSEIL

Avant de présenter la terrine, enlevez la graisse figée remontée à la surface. En revanche, si vous souhaitez la déguster quelques jours plus tard, laissez-la, cela lui permettra de se conserver plus longtemps.



JAMBON PERSILLÉ À LA BOURGUIGNONNE

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 2 H
PAS DE FOUR
REPOS : 4 H DE DESSALAGE + QUELQUES HEURES AU FRAIS
POUR UNE GRANDE TERRINE OU UN SALADIER (8 PERSONNES)

Préparation

- Faire dessaler la noix de jambon dans de l'eau fraîche pendant 4 heures, en changeant l'eau toutes les heures.
- Dans une grande marmite, préparer un bouillon avec les carottes coupées en rondelles, l'oignon, le bouquet garni, le vin blanc, de 1,5 à 2 litres d'eau (suivant la taille du récipient) et du poivre en grains. Porter à ébullition et y plonger le jambon et le pied de veau. Laisser cuire à petit frémissement pendant 2 heures.
- Égoutter le jambon, ôter le pied de veau et la garniture aromatique et filtrer le bouillon. Le faire réduire à feu vif pour obtenir 60 cl de liquide.
- Ciseler les feuilles de persil plat, pas trop finement.
- Couper le jambon en gros dés en ôtant une bonne partie du gras. Ajouter le persil, le vinaigre de vin, du poivre moulu et, éventuellement, un peu de sel.
- Verser la viande dans une terrine ou dans un grand saladier et recouvrir avec le bouillon tiède. Laisser refroidir et placer au frais jusqu'à ce que la gelée soit bien prise.
- Ce jambon se sert dans le saladier ou démoulé sur un plat de service.

Ingrédients

2,5 kg de noix de jambon cru
1 pied de veau
1 bouteille de vin blanc
1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri, vert de poireau)
2 carottes
1 oignon piqué de 1 clou de girofle
5 cl de vinaigre de vin
1 gros bouquet de persil plat
sel, poivre en grains et poivre moulu

CONSEIL

Si vous souhaitez une préparation plus relevée, vous pouvez ajouter au hachis de persil un peu d'ail et d'échalote.

RILLETTES D'OIE

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 20 MIN
MACÉRATION : 2 H
CUISSON : 6 H
PAS DE FOUR
POUR UN OU PLUSIEURS POTS EN TERRE
(1 KG ENVIRON)

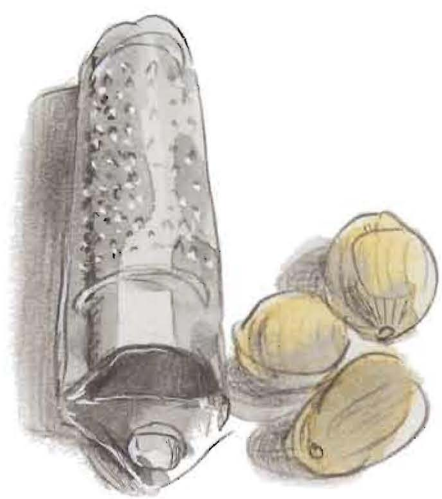


Ingrédients

800 g de chair d'oie désossée
150 g de graisse d'oie
thym, laurier, sauge
noix muscade, clou de girofle
sel, poivre

Préparation

• Couper la chair d'oie en petits dés et les frotter avec du sel et du poivre. Émietter les herbes et les épices sur la viande et la laisser macérer au frais, serrée dans un torchon, pendant 2 heures.
• Faire fondre la graisse dans une sauteuse et mettre à rissoler les dés d'oie, essuyés soigneusement avec un papier absorbant. Ils doivent être bien dorés. Les ôter avec une écumoire et filtrer la graisse pour la débarrasser des petites particules de cuisson.
• Remettre les morceaux dans la sauteuse et les mouiller avec un verre d'eau. Laisser mijoter à tout petit feu pendant 6 heures environ en remuant de temps en temps et en renouvelant l'eau chaque fois que c'est nécessaire.
• Laisser refroidir et incorporer la graisse d'oie. Remuer jusqu'à ce que la graisse, en se figeant, blanchisse et donne aux rillettes une consistance onctueuse et solide.
• Tasser les rillettes dans un ou plusieurs pots en terre et les recouvrir d'une couche de graisse fondue.



CONSEIL

Au terme de la cuisson, la chair doit se déliter et former une sorte de compote épaisse. N'hésitez pas à séparer les fibres avec une fourchette si les morceaux d'oie sont encore trop gros.

TERRINE D'OIE

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 2 H AU FOUR À 130 °C (TH. 4-5)
REPOS : 12 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1 KG ENVIRON (6 PERSONNES)



Ingrédients

800 g de chair d'oie désossée et dégraissée
200 g de lard maigre
4 échalotes
5 brins de persil
1 feuille de laurier
2 brins de thym
1 brin de romarin
2 œufs
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

• Découper une partie de la chair d'oie en lamelles. Hacher le reste de viande avec le lard, les échalotes, les feuilles de persil, un peu de thym et de romarin. Incorporer les œufs, saler, poivrer.
• Préchauffer le four.
• Tapisser le fond et les parois de la terrine avec la barde de lard en la laissant déborder largement et étaler la moitié de la farce. Disposer par-dessus les lamelles d'oie salées et poivrées et terminer avec le reste de farce. Rabattre la barde sur le dessus et décorer avec la feuille de laurier, le thym et le romarin. Fermer avec le couvercle et placer dans le four chaud. Laisser cuire 2 heures.
• Laisser refroidir la terrine dans le four éteint et la mettre au frais pendant 12 heures avant de servir.



CONSEIL

Si vous avez le foie de l'oie, découpez-le en petites escalopes et placez-les au centre de la terrine avec les lamelles d'oie.

CRÉMÊT AUX FRAISES DES BOIS

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 15 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 6 H MINIMUM AU FRAIS
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)

Ingrédients

500 g de fromage blanc ou de yaourt fermier
50 cl de crème fleurette
3 blancs d'œuf
150 g de sucre
2 cuil. à soupe d'extrait de vanille liquide ou en poudre
8 feuilles de gélatine
250 g de fraises des bois (1 bol)

Préparation

- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
- Fouetter la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme et la réserver au frais.
- Dans une petite casserole, mouiller le sucre avec un peu d'eau et faire chauffer jusqu'à ce qu'il soit complètement dissous. Ajouter la gélatine hors du feu et laisser refroidir.
- Parfumer le fromage blanc avec la vanille et verser la gélatine en fouettant.
- Monter les blancs en neige ferme et les mélanger délicatement au fromage blanc. Ajouter la crème fouettée.
- Verser une couche de préparation au fond d'un moule rectangulaire, parsemer de fraises des bois, recouvrir de crème et monter la terrine en intercalant régulièrement quelques fraises des bois.
- Placer au frais pendant 6 heures au minimum.
- Au moment de servir, passer le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat. Servir le crémêt avec des petits sablés.

CONSEIL

Pensez à tasser la préparation entre chaque couche afin que les coins du moule soient bien remplis et qu'il n'y ait pas de poches d'air.
En été, vous pouvez remplacer les fraises des bois par des framboises ou des myrtilles sauvages.



Été

C'est la saison tant attendue des vacances où le gourmet, désormais oisif, ne compte plus le temps qu'il consacre à la confection de ses terrines, inspirées à l'occasion par une cueillette de fruits sauvages, une pêche miraculeuse ou un potager particulièrement prodigue. Il peut aussi avoir l'humeur nonchalante, davantage encline au farniente qu'aux fourneaux, et il se réjouira alors d'avoir su garder en réserve un farci cuisiné quelques jours auparavant pour le déguster sur un coin d'herbe.









- Anguilles à la gelée
- Terrine d'anguille et de truite aux chanterelles
- Caillettes
- Galantine de pintade
- Farci aveyronnais
- Pâté breton
- Terrine de légumes à la provençale
- Blancs-mangers au coulis de mûres et de sureau
- Pudding aux cerises anglaises
- Pain d'abricots

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 15 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 6 HEURES
AU FRAIS
POUR UN MOULE À HAUT
BORD DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

ANGUILLES À LA GELÉE

Ingrédients

1,5 kg de tronçons d'anguilles dépouillées et vidées
50 cl de vin blanc sec
1 oignon
1 citron non traité
1 feuille de laurier
8 feuilles de gélatine
fines herbes variées (ciboulette, persil, estragon, feuilles de céleri, aneth)
sel, poivre

Préparation

• Placer dans une casserole les tronçons d'anguille et les couvrir avec le vin blanc et 50 cl d'eau. Porter à ébullition et écumer jusqu'à ce que le bouillon soit clair. Ajouter le citron et l'oignon coupés en rondelles, le laurier, du sel et du poivre.
• Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes jusqu'à ce que les morceaux d'anguille soient tendres.
• Ôter les tronçons avec une écumoire et filtrer le bouillon. Le dégraisser superficiellement à chaud ou le placer au frais 6 heures environ, le temps que le gras fige à la surface et puisse être éliminé plus facilement.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau.
• Désarêter les tronçons d'anguille et les couper en dés de 1 cm de côté.
• Les mettre dans un moule rond ou rectangulaire à haut bord et les saupoudrer de fines herbes hachées.
• Dissoudre la gélatine dans le bouillon chaud (ou réchauffé) et le verser dans la terrine. Laisser refroidir à température ambiante et placer au frais quelques heures, le temps de faire prendre la gelée.
• Démouler sur un plat et servir avec une salade verte, des quartiers de citron et des tartines de pain beurré.

CONSEIL

Vous aurez sans doute à vous charger vous-même de la préparation de l'anguille, celle-ci devant être conservée vivante jusqu'au moment de la cuisiner. La méthode à suivre est celle-ci : assommez-la sur un coin de table et pratiquez une incision tout autour de la tête. Retournez la peau en la saisissant avec un torchon pour ne pas glisser et tirez-la d'un coup sec. Pour finir, videz l'anguille en faisant une petite ouverture sous le ventre et coupez la tête.

TERRINE D'ANGUILLE ET DE TRUITE AUX CHANTERELLES

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H 15
CUISSON : 1 H 30 AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 1 H + 12 H AU FROID
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (8 PERSONNES)



Préparation

• Nettoyer les chanterelles et en couper la moitié en petits morceaux. Hacher les échalotes et la moitié du persil. Faire revenir les champignons, les échalotes et le persil dans une poêle, avec le beurre, pendant 5 minutes, jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.
• Passer au mixer les filets de truite, incorporer à la spatule le blanc d'œuf non battu et mettre cette farce 1 heure au réfrigérateur. Ajouter la crème fraîche, le hachis de chanterelles, du sel et du poivre.
• Beurrer largement un moule rectangulaire ou une terrine et y répartir 1/3 de la farce. Recouvrir avec des tronçons d'anguille. Former une nouvelle couche identique en tassant bien avec une spatule pour combler tous les trous et monter la terrine en couches alternées jusqu'à épuisement des ingrédients.
• Préchauffer le four.
• Refermer la terrine ou poser sur la surface un morceau de papier sulfurisé ou d'aluminium beurré. Mettre dans le four au bain-marie et laisser cuire 1 h 30 environ. Planter la lame d'un couteau pour vérifier que la terrine est cuite, la lame doit ressortir sèche. Laisser refroidir dans le four et placer pendant 12 heures environ au froid.
• Quelques heures avant de servir : éplucher le reste de chanterelles et les faire revenir dans 2 cuillerées à soupe d'huile, pendant quelques minutes, le temps qu'elles rendent leur eau de végétation. Les égoutter et les mettre dans un saladier. Assaisonner avec le vinaigre, l'huile, du sel et du poivre, et parsemer de persil haché.
• Démouler la terrine sur un plat de service et la présenter entourée des chanterelles.

Ingrédients

1 kg d'anguilles dépouillées, désarêtées et coupées en tronçons
500 g de filets de truite de rivière
400 g de chanterelles
300 g de crème fraîche
1 blanc d'œuf
10 brins de persil plat
2 échalotes
20 g de beurre
1 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
4 cuil. à soupe d'huile neutre
sel, poivre

CONSEIL

L'anguille d'eaux vives est nettement plus savoureuse que celle pêchée en étang. Quelle que soit sa provenance, sa chair est particulièrement nourrissante et, de ce fait, un peu indigeste. Il est recommandé d'ôter la couche de gras située entre la chair et la peau.
Vous pouvez remplacer les tronçons d'anguille par des filets de truite entiers.

CAILLETTES

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
POUR 12 PETITES CAILLETTES
(6 PERSONNES)

Ingrédients

400 g de foie de porc
400 g de viande de porc
200 g de lard frais
1 gousse d'ail
1 échalote
1 bouquet de persil plat
2 branches de thym ou de sarriette
1 morceau de 200 g de crépine de porc
sel, poivre

Préparation

• Faire tremper la crépine dans de l'eau froide puis l'essorer délicatement pour pouvoir la manipuler aisément.
• Couper le foie de porc et le lard frais en tout petits morceaux.
• Hacher finement la viande ainsi que les herbes, l'ail et l'échalote.
• Réunir tous ces ingrédients dans un saladier, poivrer et mélanger soigneusement.
• Préchauffer le four.
• Couper la crépine en 12 carrés de 15 cm de côté environ.
• Rouler la farce en 12 boules de la taille d'une mandarine. Les placer chacune au centre d'un morceau de crépine et les envelopper.
• Disposer les caillettes dans un grand plat en terre beurré et les faire cuire pendant 30 minutes environ.
• Servir tiède ou froid.

CONSEIL

Vous pouvez également confectionner 2 ou 3 grosses caillettes que vous présenterez froides, coupées en tranches.



DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 2 H
CUISSON : 1 H 30
PAS DE FOUR
REPOS : 24 H AU FRAIS
(8 PERSONNES)

GALANTINE DE PINTADE

Ingrédients

2 belles pintades
200 g de lard gras
200 g de veau maigre
300 g de jambon cru
1 petit verre d'armagnac
2 œufs
1 bouquet garni
1 carotte
1 poireau
1 oignon
2 feuilles de gélatine
noix muscade
sel, poivre

Préparation

• Désosser les pintades : poser la volaille sur le ventre et inciser la peau sur le dessus en partant du cou jusqu'au croupion. À l'aide d'un couteau, dégager la chair de part et d'autre de la carcasse, en enlevant les os qui se présentent. Désosser les cuisses et le haut des ailes, couper la partie inférieure avec un hachoir. Poser la volaille désossée bien à plat et égaliser les épaisseurs de chair en ôtant les filets et un peu de viande sur les ailes et les cuisses. Éliminer les tendons et les tissus nerveux.
• Tailler les filets de pintade en lanières ainsi que la moitié du lard gras et du jambon cru. Hacher le reste de chair de pintade prélevée avec le veau maigre, le lard gras et le reste de jambon. Saler, poivrer, muscader. Ajouter l'armagnac et les 2 œufs.
• Poser les deux pintades bien à plat sur une toile à beurre en les faisant se chevaucher légèrement. Les garnir d'une couche de farce (la moitié) et recouvrir en alternance avec les lamelles de pintade, de lard gras et de jambon cru. Étaler le reste de farce.
• Enrouler la viande avec la toile en emprisonnant la farce. Veiller à ce que la farce ne déborde pas et que les pintades se referment convenablement. Maintenir la toile bien serrée et fermer chaque bout avec de la ficelle. Saucissonner la galantine avec des bandelettes de toile afin qu'elle soit maintenue bien serrée.
• Dans une cocotte, porter à ébullition 1,5 litre d'eau avec les aromates et les parures de pintade (ailes et carcasse). Baisser le feu et y plonger la galantine. Laisser frémir pendant 1 h 30 dans la cocotte à demi couverte, en veillant à ce qu'elle soit toujours immergée.
• Ôter la galantine du bouillon et la laisser refroidir sur une grille. La mettre au frais pendant 24 heures.
• Filtrer le bouillon et le placer au froid quelques heures, afin de pouvoir le dégraisser facilement.
• Le faire réduire à feu vif pour obtenir 20 cl de liquide.
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes, puis les essorer et les dissoudre dans le bouillon chaud. Laisser refroidir.
• Débarrasser la galantine de la toile qui la recouvre et la nettoyer avec un papier absorbant humide. La poser sur une grille et la napper à plusieurs reprises avec la gelée jusqu'à ce qu'elle soit couverte d'une couche lisse et régulière. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

FARCI AVEYRONNAIS

DIFFICILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 50 MIN
CUISSON : 1 H 15 AU FOUR À 170 °C (TH. 5-6)
REPOS : 1 H
(6-8 PERSONNES)

Préparation

• Ôter les premières feuilles du chou (les 8 plus grandes), supprimer les côtes trop dures, et blanchir les feuilles 3 minutes dans de l'eau bouillante salée.
• Hacher menu le reste de feuilles de chou et les autres verdures, épinards, laitue, blettes, oseille.
• Hacher le porc finement et le mettre dans une terrine avec les herbes. Ajouter les œufs, la farine, les échalotes et l'ail hachés, le sel (pas trop à cause du lard) et le poivre. Bien mélanger cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène.
• Faire tremper la crépine dans de l'eau froide puis essorer délicatement et préchauffer le four.
• Étaler en étoile sur le plan de travail les feuilles de chou blanchies et soigneusement séchées. Placer au centre la farce façonnée en grosse boule et refermer autour les feuilles de chou. Envelopper avec la crépine pour bien maintenir les feuilles.
• Placer le chou dans une cocotte ou un plat allant au four, le parsemer de noisettes de beurre et mouiller avec un verre d'eau.
• Mettre le plat dans le four chaud et laisser cuire 1 heure environ. Mouiller à nouveau en cours de cuisson si nécessaire.
• Laisser refroidir le farci avant de le servir froid, découpé en tranches épaisses.

Ingrédients

250 g de vert de blette
250 g d'épinards frais
250 g d'oseille
250 g de feuilles de laitue
1 petit chou vert frisé
500 g d'un mélange (au choix) de chair à saucisse, jambon cru, poitrine fumée, petit salé
3 œufs
100 g de farine
4 échalotes
1 gousse d'ail
1 grand morceau de crépine
30 g de beurre
sel, poivre

CONSEIL

Vous pouvez mélanger toutes sortes de verdures pourvu que leur poids total soit environ de 1,2 kg.
Vous pouvez également faire pocher le farci dans du bouillon pendant 2 heures environ. Dans ce cas, supprimez la crépine et enfermez le chou dans un torchon, bien ficelé comme un rôti, avant de le plonger dans le liquide en ébullition.

PÂTÉ BRETON

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 2 H AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Ingrédients

500 g de foie de porc
300 g d'épaule désossée ou de gorge de porc
500 g de lard maigre coupé en lardons
150 g de couennes de porc fraîches
2 oignons
1/2 bouquet de persil
1 œuf
1 feuille de laurier
1 morceau de crépine
sel, poivre

Préparation

• Blanchir pendant 15 minutes les couennes de porc dans de l'eau bouillante et les égoutter.
• Hacher finement les différents morceaux de porc ainsi que les oignons et le persil. Mélanger tous ces ingrédients, saler, poivrer et lier la farce avec l'œuf.
• Préchauffer le four.
• Tapisser une terrine avec la crépine trempée au préalable dans l'eau fraîche et délicatement essorée, en la faisant déborder de chaque côté. Remplir de farce et replier la crépine par-dessus. Disposer la feuille de laurier au centre et refermer le couvercle de la terrine.
• Mettre dans le four chaud pendant 2 heures environ. Éteindre le four, y laisser refroidir la terrine, porte entrouverte.
• Placer au frais 24 heures avant de déguster.



CONSEIL

Si vous ne disposez pas d'un hachoir électrique, hachez les viandes à la main. Évitez de les passer au mixer, la farce obtenue serait compacte et collante.

TERRINE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 1 H 20 AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 1 H DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE À HAUT BORD DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 kg de petites courgettes très fermes
600 g de tomates bien mûres
2 oignons blancs
1 gousse d'ail
100 g de petites olives de Nice dénoyautées
200 g de fougasse ou de pain de campagne un peu sec
4 œufs
200 g de gruyère râpé
1 brin de thym
1 brin de romarin
4 cuil. à soupe d'huile d'olive
tabasco
sel, poivre

Préparation

• Couper les courgettes et les oignons en tranches fines et les faire revenir dans 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
• Peler, épépiner et concasser les tomates.
• Faire gonfler le pain émietté dans la purée de tomate et ajouter 2 œufs battus. Saler, poivrer, ajouter quelques gouttes de tabasco, le thym émietté, le romarin ciselé, l'ail et les olives noires hachées finement.
• Préchauffer le four.
• Huiler le moule et disposer joliment dans le fond des rondelles de courgette entières.
• Mélanger le reste de courgettes avec les 2 œufs restants et le fromage râpé. Verser la moitié de cette préparation sur le décor de courgette. Recouvrir avec la moitié du mélange à la tomate, remettre une couche de courgettes et terminer avec les tomates.
• Mettre le moule dans le four au bain-marie et laisser cuire 1 h 20. Laisser refroidir 1 heure dans le four éteint.
• Démouler la terrine sur un plat, après l'avoir décollée en passant tout autour la lame d'un couteau.
• Servir cette terrine froide ou à température ambiante avec une salade de roquette ou de mesclun.

CONSEIL

Si les tomates ne sont pas assez parfumées, ajoutez 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate à la préparation. Si celle-ci est trop liquide, épaississez-la avec un peu plus de pain rassis. Les courgettes et la préparation à la tomate doivent être suffisamment épaisses pour ne pas se mélanger lorsqu'on alterne les couches. Pour la même raison, placez le moule avec précaution dans le four.





FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 40 MIN
PAS DE CUISSON
REPOS : 3 H AU FRAIS
POUR SIX MOULES INDIVIDUELS (6 PERSONNES)

BLANCS-MANGERS AU COULIS DE MÛRES ET DE SUREAU

Ingrédients

200 g d'amandes fraîches
5 ou 6 amandes amères (extraites de noyaux d'abricot)
100 g de sucre semoule
30 cl de crème fleurette
15 cl de lait
8 feuilles de gélatine
2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat
1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

Coulis :
300 g de baies de sureau
100 g de sucre semoule
1/2 citron
1 bol de mûres sauvages

Préparation

• Monder les 2 sortes d'amandes en les plongeant 2 minutes dans l'eau bouillante. Ôter leur peau en pressant l'extrémité entre le pouce et l'index.
• Les passer au mixer avec 1/2 verre d'eau minérale jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Allonger avec le lait.
• Garnir une passoire d'un linge fin et y filtrer le lait d'amande en pressant fortement pour en extraire tout l'arôme.
• Faire ramollir la gélatine dans un verre d'eau froide pendant 10 minutes.
• Fouetter la crème fleurette et réserver au froid.
• Faire à peine chauffer le lait d'amande et y dissoudre le sucre semoule. Incorporer la gélatine en mélangeant pour qu'elle soit parfaitement dissoute. Laisser refroidir, ajouter le sirop d'orgeat et l'eau de fleur d'oranger. Placer au frais quelques minutes, jusqu'à ce que la préparation commence à prendre en gelée. Incorporer délicatement la crème fouettée bien froide et verser le blanc-manger dans des petits moules individuels.
• Mettre au frais pendant 3 heures environ.
• Préparer le coulis de sureau : égrener les ombelles de baies noires et les faire chauffer à feu vif pour qu'elles éclatent. Verser cette marmelade dans une passoire fine et presser fortement avec une cuillère en bois pour en exprimer tout le jus. Le faire chauffer dans une casserole avec le jus de citron et le sucre puis remuer jusqu'à ce qu'il soit dissous. Laisser refroidir et ajouter les mûres entières. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.
• Démouler les blancs-mangers sur les assiettes à dessert et les entourer d'un peu de coulis. Présenter le reste en saucière.

CONSEIL

Éliminez soigneusement les pépins de sureau, car ils ne sont pas comestibles. Si les mûres sont très grosses, vous pouvez les écraser grossièrement avec une fourchette.

PUDDING AUX CERISES ANGLAISES

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 40 MIN AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 1 H DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE À CHARLOTTE DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)



Ingrédients

500 g de cerises anglaises
500 g de pain brioché rassis (brioche, fouace, etc.)
4 œufs entiers
40 cl de lait
130 g de sucre en poudre
80 g de beurre
50 g d'amandes effilées
1 petit verre à liqueur de kirsch ou d'eau-de-vie

Préparation

- Dénoyauter les cerises.
- Couper la brioche en tranches et les arroser avec 20 cl de lait tiède.
- Battre en omelette les œufs avec le sucre, le kirsch et le reste de lait.
- Préchauffer le four.
- Beurrer largement un bol à pudding ou un moule à charlotte et disposer joliment des tranches de brioche dans le fond. Recouvrir alternativement avec des petites noisettes de beurre, des cerises et des amandes effilées. Verser un peu de préparation d'œufs battus et alterner les différentes couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Placer le moule dans le four dans un bain-marie et laisser cuire 45 minutes environ en baissant la température si le dessus se colore trop rapidement.
- Laisser tiédir 1 heure dans le four éteint.
- Servir le pudding tiède ou froid.





CONSEIL

Vous pouvez accompagner ce pudding d'un coulis de cerises anglaises (faites cuire pendant 25 minutes 500 g de cerises anglaises dénoyautées avec 100 g de sucre ; mixez éventuellement pour obtenir une sauce plus lisse) ou une crème anglaise vanillée.
Si vous le servez froid, ce gâteau sera meilleur le lendemain.

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 15 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : QUELQUES HEURES AU FRAIS
POUR UN MOULE À SAVARIN OU À CHARLOTTE DE 1,25 LITRE
(6-8 PERSONNES)

PAIN D'ABRICOTS

Ingrédients

1,5 kg de beaux abricots bien mûrs
175 g de sucre semoule
6 feuilles de gélatine

Préparation

• Confectionner un sirop avec le sucre et 25 cl d'eau. Y faire pocher à feu doux la moitié des abricots dénoyautés en veillant à ce qu'ils restent bien entiers. Les égoutter lorsqu'ils sont tendres.

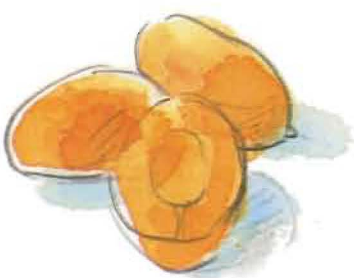
• Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

• Faire réduire éventuellement le sirop pour obtenir 20 cl de liquide. Dissoudre les feuilles de gélatine dans le sirop chaud.

• Passer au mixer le reste des abricots, puis passer cette pulpe au tamis fin pour éliminer les fibres dures. Incorporer la gélatine dans la purée d'abricots et laisser refroidir.

• Graisser un moule à savarin ou à charlotte avec un peu d'huile neutre et y verser 1/3 de la purée d'abricots. Placer au froid 10 minutes. Lorsque la couche est prise, recouvrir avec quelques demi-abricots pochés et verser une nouvelle couche de purée. Placer au froid à nouveau 10 minutes. Terminer le pain d'abricots avec le reste des ingrédients et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

• Passer rapidement le moule sous l'eau chaude et le renverser sur un plat de service.







CONSEIL

Vous pouvez parfumer la purée d'abricots avec quelques amandes amères extraites des noyaux et coupées en fines lamelles.
Servez ce pain d'abricots avec de la crème chantilly sucrée au sirop d'orgeat ou avec une crème anglaise parfumée au miel.



Automne

C'est la grande époque de la chasse et l'amateur de gibier profitera de cette opportunité pour transformer mammifères et oiseaux sauvages en pâtés et terrines dont il pourra, dans la plupart des cas, se délecter jusqu'à Noël. Les amis des animaux que le port d'arme rebute n'auront qu'à changer leur fusil d'épaule pour se livrer, sans que leur gourmandise en pâtisse, à la cueillette des champignons.









- Terrine de perdreaux aux coings
- Fromage de hure de sanglier
- Terrine de colvert
- Terrine de lièvre au genièvre
- Pâté de marcassin
- Pain de poireaux aux pruneaux
- Tourte aux cèpes
- Terrine de girolles
- Pâté de pommes d'api et de coings
- Pudding de pain de seigle aux noix

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
MACÉRATION : 2 H
CUISSON : 15 MIN
+ 1 H 30 AU FOUR
À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Ingrédients

2 perdreaux
150 g de jambon cru ou cuit non fumé
150 g de lard gras
200 g de noix de veau
2 œufs
2 échalotes
2 coings
2 cuil. à soupe de sucre semoule
1 petit verre de Calvados ou d'eau-de-vie
1 brin de thym
2 feuilles de laurier
le jus de 1/2 citron
1 morceau de barde de lard
quatre-épices
sel, poivre

TERRINE DE PERDREAUX AUX COINGS

Préparation

• Désosser les perdreaux en réservant les abats et en conservant les filets entiers. Faire mariner ces derniers dans l'alcool, avec le thym émietté, les feuilles de laurier, les échalotes émincées finement, du sel, du poivre et une pincée de quatre-épices. Tenir au frais 2 heures.
• Éplucher les coings en ayant soin d'ôter soigneusement les petits morceaux durs situés autour du trognon. Réserver les pépins et quelques pelures et les enfermer dans une petite mousseline. Jeter les quartiers au fur et à mesure dans une casserole remplie de 50 cl d'eau citronnée. Déposer la mousseline, porter à ébullition et laisser bouillonner 15 minutes environ, jusqu'à ce que les coings soient translucides. Les égoutter en réservant le jus de cuisson.
• Passer au hachoir la chair des perdreaux, les abats, le veau, le jambon et le lard gras. Assaisonner cette farce de sel et de poivre, lui incorporer la valeur de 2 cuillerées à soupe de coings coupés en petits morceaux, 1 cuillerée à soupe de jus de cuisson et l'alcool de macération des filets. Lier le tout avec les œufs.
• Préchauffer le four.
• Tapisser la terrine avec la barde de lard et répartir une couche de farce. Poser par-dessus les filets de perdreau coupés en fines escalopes et couvrir avec le reste de farce. Suivant la forme de la terrine, intercaler une couche de farce entre deux couches de filets pour harmoniser leur répartition. Refermer avec le reste de barde et poser le couvercle.
• Mettre la terrine dans le four, au bain-marie, et laisser cuire 1 h 15 environ.
• Verser le jus de coing réservé dans une casserole avec le sucre. Porter à ébullition et laisser réduire pour obtenir 20 cl de liquide.
• Émincer les quartiers de coing en lamelles et les jeter dans le sirop. Laisser confire 2 minutes et ôter du feu.
• Lorsque la terrine est cuite, la laisser tiédir dans le four éteint, entrouvert.
• Enlever le couvercle, répartir sur le dessus de la terrine les lamelles de coing et couler la gelée.
• Placer la terrine au frais et la laisser reposer au moins 24 heures.

FROMAGE DE HURE DE SANGLIER

DIFFICILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 3 H
PAS DE FOUR
REPOS : 24 H AU FROID
POUR UNE TERRINE
DE 2 LITRES
(12 PERSONNES)

Ingrédients

1 tête de sanglier fendue en deux
1 pied de veau
3 carottes
3 oignons piqués de clous de girofle
1 bouquet garni composé de céleri, persil, thym et laurier
le zeste de 1 citron coupé en rubans
1 bouteille de vin blanc
1 cuil. à soupe de poivre en grains
sel

Préparation

Préparation de la hure de sanglier :

- Flamber puis gratter les deux moitiés de tête pour les débarrasser des soies qui les recouvrent. Les rincer sous l'eau courante jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement propres.
- Couper la hure en morceaux et les mettre dans une grande marmite avec le pied de veau fendu en deux, les légumes, le bouquet garni, le zeste de citron, le sel et les grains de poivre. Mouiller avec le vin blanc et suffisamment d'eau froide pour couvrir le tout. Porter à ébullition et laisser frémir à feu doux pendant 3 heures. Écumer régulièrement.
- Égoutter les morceaux de hure et jeter le pied de veau. Filtrer le bouillon au travers d'une passoire garnie d'un linge fin et le faire réduire de manière à obtenir 1,25 litre de liquide.
- Prélever la chair sur la hure à l'aide d'un couteau fin et mettre les morceaux dans une terrine ou un grand saladier profond. Verser dessus le bouillon de cuisson et laisser refroidir. Placer au froid pendant 24 heures jusqu'à ce que le fromage de hure soit pris en gelée.
- Servir dans la terrine non démoulée ou renversée sur un plat de service. Accompagner de cornichons et de petits légumes au vinaigre.

CONSEIL

Si vous appréciez ce genre de morceau, vous pouvez détailler la langue cuite en petits dés et l'ajouter à la préparation.
Vous pouvez confectionner de la même façon un simple fromage de tête avec du porc.

TERRINE DE COLVERT

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
MACÉRATION : 1 H
CUISSON : 2 H AU FOUR
À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 24 H AU FROID
POUR UNE TERRINE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 gros canard colvert de 1,2 kg au moins
400 g d'échine de porc
300 g de noix de veau
1 verre d'eau-de-vie
1 brindille de thym
2 feuilles de laurier
3 échalotes
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

• Prélever la chair du canard en conservant les deux filets entiers. Les détailler en fines lamelles et les faire mariner dans l'eau-de-vie pendant 1 heure.
• Hacher le reste de chair avec les abats (foie, cœur et gésier), la peau du canard ainsi que la viande de veau et l'échine de porc. Assaisonner avec les échalotes hachées, le thym émietté, l'eau-de-vie de macération des filets, du sel et du poivre.
• Préchauffer le four à 180 °C (th. 6-7).
• Tapisser la terrine avec la barde de lard en la laissant déborder de chaque côté. La remplir en intercalant des lamelles de canard entre chaque couche de farce. Terminer par une couche de farce.
• Rabattre les morceaux de barde qui dépassent et fermer avec le couvercle. Faire cuire dans le four chaud pendant 2 heures.
• Laisser refroidir la terrine dans le four éteint et la mettre 24 heures au frais avant de déguster.



CONSEIL

Avant de le cuisiner, laissez faisander le colvert pendant 2 jours environ, bien emballé dans du papier d'aluminium, dans le bas du réfrigérateur.

TERRINE DE LIÈVRE AU GENIÈVRE

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
MACÉRATION : 12 H
CUISSON : 2 H 30 AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 24 H
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Préparation

• Dépouiller le lièvre, le vider et prélever la chair au moyen d'un couteau pointu. Réserver le foie.
• Couper la chair en petits morceaux et la faire mariner avec les herbes émiettées, les grains de genièvre écrasés, l'huile, le cognac et du poivre moulu. Réserver 12 heures au froid.
• Passer la moitié de la viande marinée au hachoir puis la mélanger à la chair à saucisse en ajoutant le jus de macération filtré. Incorporer les morceaux entiers de lièvre et saler.
• Préchauffer le four.
• Tapisser une terrine à couvercle avec la barde de lard et verser la farce. Refermer avec les morceaux de barde qui dépassent et poser le couvercle. Mettre au four au bain-marie pendant 2 h 30. Laisser refroidir et placer au frais pendant 24 heures avant de déguster.

Ingrédients

1 lièvre
500 g de viande de porc hachée ou de chair à saucisse
1 petit verre de cognac
2 cuil. à soupe d'huile
1 brindille de thym
1 branche de romarin
1 feuille de laurier
3 brins de persil
3 grains de genièvre
1 morceau de barde de lard
sel, poivre



CONSEIL

Si vous souhaitez conserver longtemps cette terrine, versez une couche de saindoux sur le dessus avant de l'entamer. Ainsi protégée, elle se conservera pendant 1 à 2 semaines.
Le lièvre doit avoir faisandé pendant 1 petite semaine, au réfrigérateur ou dans un endroit frais, avant d'être cuisiné.



PÂTÉ DE MARCASSIN

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 30 MIN
MACÉRATION : 2 H
CUISSON : 2 H AU FOUR
À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Ingrédients

1 kg de viande de marcassin prise de préférence dans le cuissot ou l'épaule
400 g de viande de porc mi-grasse
200 g de poitrine de porc demi-sel
1 œuf
1 verre de vin rouge corsé
1 brindille de thym
2 feuilles de laurier
3 feuilles de sauge
2 gros oignons
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

Préparation

• Détailler la viande de marcassin en gros dés et les faire mariner dans le vin rouge avec les oignons coupés en rondelles, le thym et 1 feuille de laurier, pendant 2 heures.
• Hacher grossièrement le marcassin, la viande et la poitrine de porc et quelques rondelles d'oignon de la macération. Saler, poivrer, incorporer l'œuf et la sauge ciselée et assouplir la farce avec un peu de jus de marinade.
• Préchauffer le four.
• Tapisser une terrine avec la barde de lard et verser la farce en tassant bien. Recouvrir avec le reste de barde et disposer 1 feuille de laurier. Mettre dans le four chaud au bain-marie et laisser cuire 2 heures. Laisser refroidir dans le four éteint, puis reposer 24 heures au frais avant de consommer.



CONSEIL

Vous pouvez enrichir ce pâté avec le foie du marcassin ou avec 200 g de foie de veau ou de porc.
Le marcassin, qui n'est autre qu'un jeune sanglier de 6 mois au plus, doit avoir faisandé de 4 à 5 jours à l'air libre dans un endroit frais.

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN
+ 40 MIN AU FOUR
À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 30 MIN
DANS LE FOUR ÉTEINT
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

le vert de 1,5 kg de poireaux
3 gros oignons blancs
100 g de poitrine fumée
20 pruneaux
160 g de farine
3 œufs
50 cl de lait entier
1 noix de beurre
sel, poivre

PAIN DE POIREAUX AUX PRUNEAUX

Préparation

- Dénoyauter les pruneaux et les faire gonfler dans un peu d'eau chaude.
- Après avoir soigneusement nettoyé les poireaux, les hacher et les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante.
- Émincer les oignons et la poitrine fumée. Réunir tous ces ingrédients dans un grand saladier.
- Préchauffer le four et beurrer largement un moule rectangulaire ou un moule à haut bord.
- Confectionner une pâte épaisse en battant les œufs avec le sel et le poivre et en incorporant progressivement tantôt un peu de farine, tantôt un peu de lait. Verser la pâte dans le saladier et mélanger intimement.
- Verser la préparation dans le moule et faire cuire au four pendant 40 minutes environ. Baisser la température si le dessus se colore trop rapidement et protéger la surface avec un morceau de papier d'aluminium.
- Ce pain se déguste tiède ou, le lendemain, froid.

CONSEIL

À la campagne, où les légumes sont toujours d'une fraîcheur exceptionnelle, on jette parfois à regret, faute de savoir qu'en faire, le vert des poireaux. Cette recette permet d'utiliser également des restes de jambon (chutes ou talon) à la place de la poitrine fumée.

TOURTE AUX CÈPES

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 45 MIN AU FOUR À 180 °C (TH. 6)
POUR UNE TOURTIÈRE DE 25 CM DE DIAMÈTRE
(6 PERSONNES)

Préparation

- Hacher grossièrement au couteau le jambon et la noix de veau.
- Éplucher les cèpes et les nettoyer en évitant de les passer sous l'eau (utiliser de préférence du papier absorbant pour les essuyer). Les couper en lamelles et les faire revenir 5 minutes dans l'huile bien chaude. Ajouter en fin de cuisson l'ail, les échalotes et le persil hachés finement.
- Réunir dans un saladier les viandes, les cèpes, la crème fraîche et 1 jaune d'œuf battu. Bien mélanger ces ingrédients et assaisonner en tenant compte du jambon cru, qui est déjà salé. En revanche, poivrer généreusement.
- Préchauffer le four.
- Garnir le fond d'une tourtière avec la moitié de la pâte feuilletée et y répartir la farce. Recouvrir avec le reste de pâte, souder soigneusement les bords. Ménager un petit trou au centre du pâté et y glisser une petite cheminée en papier roulé. Dorer le dessus avec le second jaune d'œuf, délayé dans un peu d'eau ou de lait.
- Mettre le pâté dans le four et le laisser cuire 40 minutes environ en veillant à ce que le dessus ne se colore pas trop rapidement.
- Déguster chaud ou tiède.

Ingrédients

6 beaux cèpes (environ 600 g)
200 g de jambon cru
200 g de noix de veau
2 échalotes
1 gousse d'ail
4 brins de persil
20 cl de crème fraîche
2 jaunes d'œuf
2 cuil. à soupe d'huile
500 g de pâte feuilletée (fraîche, voir recettes de base, ou surgelée pur beurre)
sel, poivre

CONSEIL

Si votre récolte de cèpes a été particulièrement abondante, vous pouvez confectionner cette tourte sans viande ou avec seulement quelques lamelles de jambon cru pour parfumer la farce.
N'attendez jamais pour cuisiner les cèpes, car ils sont au maximum de leur saveur lorsqu'ils sont très frais.

TERRINE DE GIROLLES

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN
+ 45 MIN AU FOUR
À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 1 H
POUR UN MOULE RECTANGULAIRE OU À CHARLOTTE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 kg de girolles environ
30 cl de crème fraîche épaisse
6 jaunes d'œuf + 3 blancs
2 cuil. à soupe d'huile
20 g de beurre
sel, poivre

Préparation

• Nettoyer les girolles en ôtant les parties terreuses et en essuyant les chapeaux avec du papier absorbant. Éviter de les rincer à l'eau.
• Faire chauffer l'huile dans une grande sauteuse et y jeter les champignons. Couvrir et laisser mijoter quelques minutes, le temps que les girolles rejettent toute leur eau de végétation. Les égoutter dans une grande passoire et les remettre dans la sauteuse avec le beurre. Faire revenir quelques minutes et ôter du feu.
• Mélanger les jaunes d'œuf avec la crème fraîche, saler, poivrer et ajouter les girolles.
• Préchauffer le four et beurrer un moule rectangulaire ou à charlotte.
• Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
• Verser l'appareil dans le moule et le mettre au four dans un bain-marie pendant 45 minutes environ. Le dessus doit être ferme lorsqu'on le presse.
• Laisser refroidir la terrine. Décoller les bords avec la lame d'un couteau avant de la démouler sur un plat.
• Déguster cette terrine avec une salade de mâche et des copeaux de foie gras.

CONSEIL

Cette terrine peut être confectionnée avec toutes sortes de champignons des bois, pour peu que vous sachiez reconnaître ceux qui sont comestibles ! Dans le doute, faites vérifier votre cueillette par un pharmacien mycologue.



FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 30 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 2 H AU FROID
POUR UN MOULE
À SAVARIN DE 1,5 LITRE
(8 PERSONNES)

PÂTÉ DE POMMES D'API ET DE COINGS

Ingrédients

1 kg de coings
500 g de pommes d'api ou, à défaut, de pommes de jardin un peu aigres et bien parfumées
300 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
30 cl de crème fraîche épaisse

Préparation

- Laver soigneusement les coings et les couper en gros morceaux sans en ôter ni la peau ni le cœur. Les couvrir d'eau à hauteur, dans une grande casserole. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux et porter à ébullition. Laisser mijoter une vingtaine de minutes. Lorsque les coings sont tendres et se laissent transpercer sans peine, les égoutter dans une passoire fine en recueillant le jus de cuisson. Gratter l'intérieur de la gousse de vanille et mélanger les petits grains au jus.
- Éplucher les pommes d'api et les couper en morceaux.
- Verser le jus de cuisson des coings dans la casserole avec le sucre et porter à ébullition. Laisser réduire ce sirop jusqu'au filet (il doit former un mince filet lorsqu'il s'écoule de la cuillère). Ajouter les pommes d'api et laisser mijoter jusqu'à ce que les morceaux se désagrègent en compote. Ôter du feu et laisser tiédir.
- Verser la compote obtenue dans un moule cannelé ou à savarin et laisser refroidir. Placer au frais pendant 2 heures environ, le temps que le pâté prenne en gelée.
- Juste avant de servir, renverser le moule sur un plat de service et servir le pâté avec de la crème fraîche épaisse et des petits sablés.

CONSEIL

Les pommes d'api sont de petites pommes sauvages à la saveur un peu âpre et très parfumées. Vous pouvez les remplacer par des pommes acidulées, celles que l'on destine à la confection du cidre, par exemple, ou encore par des poires de jardin un peu dures.
Ne jetez pas les coings cuits : confectionnez de la pâte de coings avec la pulpe passée au tamis et sucrée (300 g de sucre pour 500 g de pulpe).

PUDDING DE PAIN DE SEIGLE AUX NOIX

TRÈS FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 40 MIN AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
REPOS : 10 MIN À TEMPÉRATURE AMBIANTE
POUR UN MOULE À CHARLOTTE OU À CAKE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

Ingrédients

200 g de pain de seigle écroûté
50 cl de vin blanc
100 g de noix concassées grossièrement
125 g de sucre roux ou de cassonade
6 œufs
100 g de beurre
1/2 cuil. à café de cannelle en poudre

Préparation

• Faire tremper les tranches de pain dans le vin blanc et les écraser avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
• Battre le beurre mou en pommade et ajouter la cassonade et la cannelle. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajouter 3 œufs entiers et 3 jaunes, les noix et, enfin, la pâte de pain de seigle.
• Préchauffer le four et beurrer le moule.
• Battre les 3 blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
• Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four, dans un bain-marie, pendant 40 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée dans le pudding ressorte propre.
• Laisser tiédir 10 minutes à température ambiante avant de démouler sur un plat de service.

CONSEIL

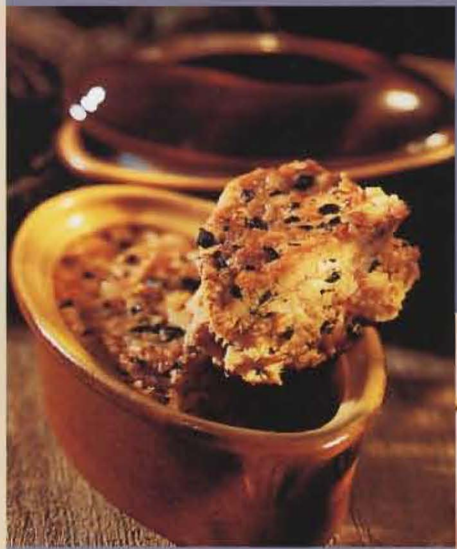
Servez ce pudding avec une crème anglaise parfumée au rhum ou au cognac ou encore avec un coulis de groseilles ou de framboises parfumé avec un peu de liqueur. Ce gâteau est aussi excellent froid, sans accompagnement.





Hiver

La nature se plonge progressivement dans un profond sommeil, alors que le feu à l'âtre fait de nombreux adeptes. Noël et le jour de l'an se fêtent comme ailleurs, de manière un peu moins tapageuse, mais, qui sait ? peut-être plus gastronomique : ici, le cuisinier campagnard n'aura aucune peine à se procurer un foie de canard gras et quelques truffes fraîchement déterrées, dont il fera l'essentiel de son réveillon.









- Cake de pommes de terre au lard
- Terrine de bécasses aux truffes
- Mousse de grives
- Terrine de foie gras de canard au naturel
- Foie gras au torchon
- Terrine de faisan aux poires
- Rillettes de lièvre au foie gras
- Terrine de lapin de garenne
- Teurgoule
- Pavé de châtaignes à la crème

FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN
+ 1 H AU FOUR À 180 °C
(TH. 6)
POUR UN MOULE À CAKE
DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)

CAKE DE POMMES DE TERRE AU LARD

Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
200 g de gruyère râpé
150 g de lard maigre coupé en tranches fines
2 brins de thym
1 brin de romarin
4 feuilles de sauge
2 gousses d'ail
15 cl de crème fraîche épaisse
4 œufs
1 noix de beurre
sel, poivre

Préparation

• Faire cuire à la vapeur les pommes de terre entières épluchées pendant une vingtaine de minutes. Les couper en tranches fines lorsqu'elles sont froides.
• Hacher finement les herbes et les gousses d'ail.
• Dans un grand saladier, battre les œufs avec la crème, assaisonner avec les herbes, l'ail, un peu de sel et du poivre. Ajouter les tranches de pommes de terre et remuer délicatement afin de ne pas les briser.
• Faire revenir à sec les tranches de lard dans une poêle.
• Préchauffer le four.
• Beurrer un moule à cake et y répartir une couche de pommes de terre. Recouvrir avec un peu de gruyère râpé et quelques tranches de lard. Monter ainsi la terrine jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par des pommes de terre.
• Placer le moule dans le four, pas trop haut afin que le dessus du cake ne se colore pas trop vite. Laisser cuire 1 heure environ.
• Démouler le cake bien chaud sur un plat de service et déguster avec une salade frisée assaisonnée d'une vinaigrette à l'ail.

CONSEIL

Choisissez de préférence des pommes de terre à chair plutôt ferme, le cake sera plus facile à découper. Si vous avez une cheminée ou le moyen de faire des braises, faites cuire les pommes de terre en robe des champs, la veille ou quelques heures auparavant, ce plat aura une saveur incomparable.

TERRINE DE BÉCASSES AUX TRUFFES

DIFFICILE
CHER
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 50 MIN AU FOUR À 160 °C (TH. 5-6)
MACÉRATION : 1 H
REPOS : 24 H AU FRAIS
POUR UNE TERRINE DE 1 LITRE (6-8 PERSONNES)



Préparation

• Désosser soigneusement les bécasses en mettant de côté les foies et les gésiers et en conservant entiers les 4 filets. Mettre ces derniers à mariner dans le cognac avec la feuille de laurier.
• Hacher finement, au couteau ou au hachoir, le reste de la chair avec les abats. Saler et poivrer, ajouter le cognac de macération et les truffes coupées en lamelles. Lier la farce avec les œufs.
• Préchauffer le four.
• Tapisser la terrine de barde de lard et la remplir à moitié de farce. Disposer dessus les filets de bécasse et couvrir avec la farce restante. Fermer avec de la barde et poser le couvercle.
• Mettre dans le four chaud au bain-marie et laisser cuire 1 heure environ. Laisser refroidir dans le four entrouvert et placer au frais pendant 24 heures avant de déguster.

Ingrédients

2 bécasses plumées et vidées
2 petites truffes
250 g de foies de volaille
2 œufs
1 petit verre de cognac
1 feuille de laurier
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

CONSEIL

La bécasse s'installe dès l'automne dans nos campagnes et y séjourne tout l'hiver. C'est réellement l'un des meilleurs gibiers qui soient, et cette terrine, toute simple, met parfaitement en valeur la finesse de sa chair. Vous pourrez la conserver 2 semaines environ au réfrigérateur ou dans un cellier bien frais.

MOUSSE DE GRIVES

FACILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 1 H ENVIRON
+ 6 H AU FROID
POUR UNE TERRINE À
COUVERCLE DE 1 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Ingrédients

8 grives
100 g de lard gras
25 cl de crème fraîche
non pasteurisée
de préférence
10 grains de poivre
blanc concassés
sel

Préparation

• Faire fondre le lard gras dans une cocotte et y faire revenir les grives. Saler et ajouter le poivre concassé. Laisser mijoter à couvert 30 minutes, jusqu'à ce que les grives soient bien tendres. Ôter du feu et laisser refroidir complètement dans la sauteuse.
• Jeter les morceaux de lard gras, filtrer le jus de cuisson et désosser soigneusement les grives. Passer le tout au mixer pour obtenir une farce fine.
• Fouetter la crème fraîche jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporer délicatement la purée de grives avec une spatule et rectifier l'assaisonnement en sel.
• Verser la préparation dans une terrine à couvercle et laisser reposer 6 heures au froid avant de déguster.



CONSEIL

Servez cette mousse très fine avec des toasts grillés et des quartiers de poire. Vous pouvez la parfumer avec un soupçon d'alcool de votre choix.

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

TRÈS FACILE
CHER
PRÉPARATION : 15 MIN POUR LE FOIE GRAS + 15 MIN
REPOS : 3 H
CUISSON : 20 MIN
PAS DE FOUR
POUR UN BOCAL DE 50 CL (4-5 PERSONNES)



Ingrédients

1 foie gras de canard cru de 500 g à 600 g
1 cuil. à café de sel fin
poivre gris fraîchement moulu
gros sel

Préparation

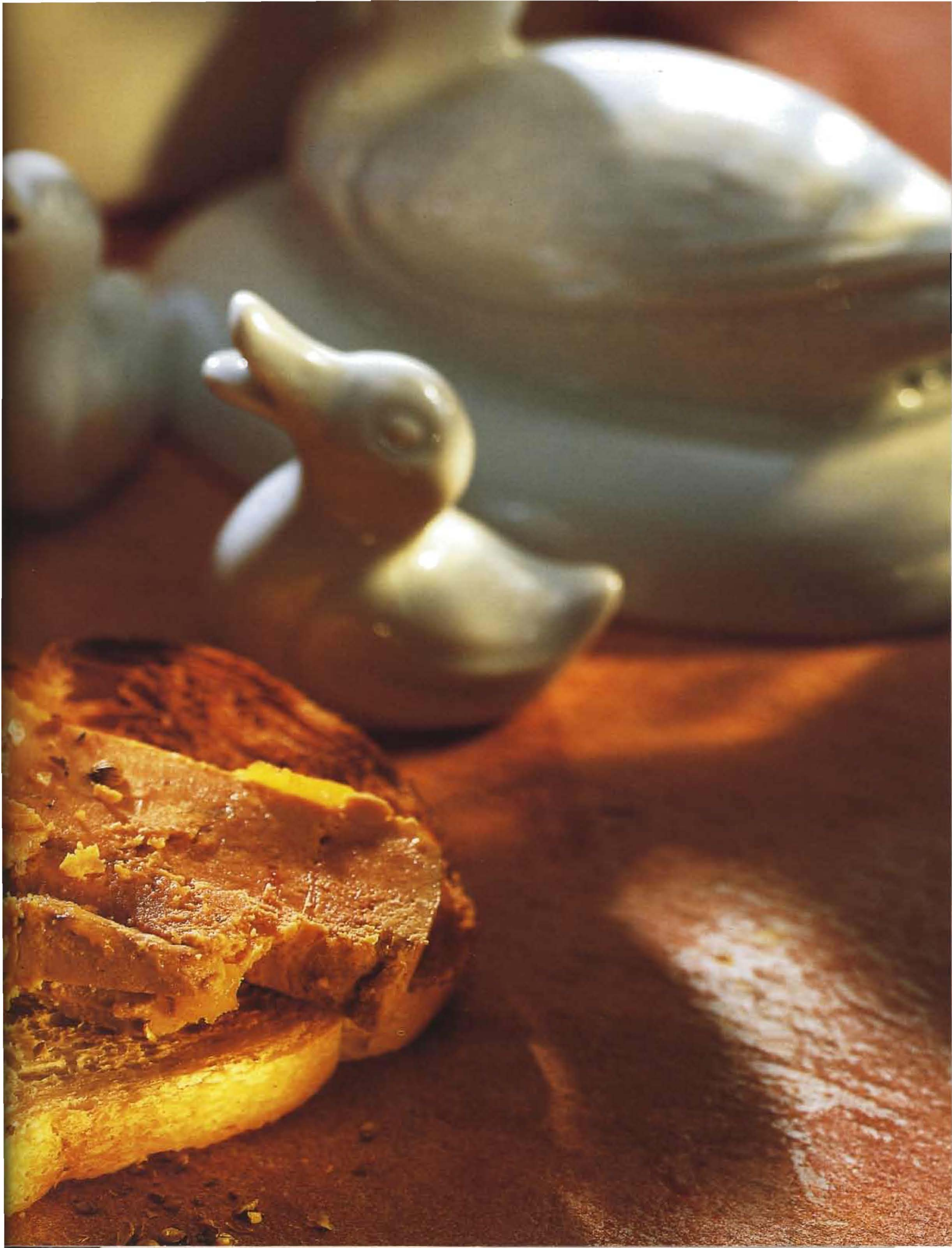
- Préparer le foie gras (voir recettes de base) et le laisser reposer 3 heures dans l'eau froide.
- Saler et poivrer les deux lobes et reconstituer le foie.
- Le mettre dans un bocal à fermeture hermétique en pressant pour qu'il se répartisse uniformément. Fermer soigneusement le couvercle.
- Poser le bocal dans une casserole de taille suffisante pour l'immerger complètement, porter à ébullition et laisser cuire environ 20 minutes. Éteindre le feu et laisser refroidir le bocal dans la casserole avant de le retirer.



CONSEIL

Vous pourrez garder ce foie gras pendant 6 mois environ dans un endroit frais. Les conserves maison doivent faire l'objet d'une attention particulière quant à leur fiabilité : au moment de déguster le foie gras, vérifiez que le système de fermeture hermétique a fonctionné parfaitement.
Vous pouvez parfumer le foie gras en versant un trait de porto dans le bocal avant la cuisson.





FOIE GRAS AU TORCHON

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 15 MIN POUR LE FOIE GRAS + 30 MIN
CUISSON : 3 H + 20 MIN
PAS DE FOUR
REPOS : 12 H + 2 H + 24 H
(6 PERSONNES)



Ingrédients

1 foie gras de canard cru de 500 g à 600 g environ
1 os de veau
carcasse, os ou parures de canard
1 oignon piqué de 1 clou de girofle
1 branche de céleri
1 bouquet garni
1 petit verre de porto
1 petit verre de cognac
1 cuil. à soupe de poivre en grains
gros sel
sel, poivre

Préparation

• Porter à ébullition 4 litres d'eau. Y plonger les os, les herbes et les épices. Laisser mijoter à petit feu pendant 3 heures. Laisser refroidir et filtrer le bouillon au travers d'un linge fin. Placer au froid pendant une nuit.
• Préparer le foie gras (voir recettes de base) et le laisser tremper dans de l'eau froide toute la nuit.
• Le lendemain : dégraisser le bouillon en ôtant la pellicule grasse remontée à la surface.
• Saler et poivrer l'intérieur du foie gras et l'enrouler bien serré dans un torchon fin et très propre. Nouer les deux extrémités avec une ficelle et laisser reposer 2 heures à température ambiante.
• Verser la moitié du bouillon froid dans une casserole de bonnes dimensions ainsi que les deux alcools et y placer le foie gras.
• Porter très lentement à tout petit frémissement : le bouillon ne doit jamais bouillir pendant les 20 minutes de cuisson.
• Verser le reste de bouillon froid dans un grand saladier et y déposer, sitôt la cuisson terminée, le foie gras dans son torchon. Laisser refroidir et placer au frais 24 heures.
• Sortir le foie du bouillon puis ôter le torchon. Couper le foie en tranches sur un plat de service. Servir avec des toasts de pain de campagne grillés chauds.



CONSEIL

Si votre foie est un peu plus gros, prolongez la cuisson de 5 minutes.
Le bouillon restant est particulièrement délicieux et peut être servi en entrée, garni d'une julienne de truffe ou de ravioles.

TERRINE DE FAISAN AUX POIRES

DIFFICILE
RAISONNABLE
PRÉPARATION : 1 H
MACÉRATION : 2 H
CUISSON : 2 H AU FOUR
À 180 °C (TH. 6)
REPOS : 24 H
POUR UNE TERRINE À
COUVERCLE DE 1,5 LITRE
(6-8 PERSONNES)



Préparation

• Prélever la chair du faisan en conservant les filets entiers et en réservant les abats nettoyés.
• Détailler les filets en aiguillettes et les placer dans un récipient avec le thym, le laurier et les grains de genièvre écrasés. Mouiller avec l'eau-de-vie de poire et laisser macérer 2 heures.
• Hacher le reste des chairs et les abats et les mélanger, dans un saladier, aux viandes de porc et de veau. Ajouter les échalotes hachées et les œufs, l'eau-de-vie de macération des filets, saler et poivrer généreusement.
• Préchauffer le four.
• Tapisser le fond et les parois d'une terrine à couvercle avec la barde de lard. Répartir une couche de farce, recouvrir avec la moitié des aiguillettes, remettre de la farce et ainsi de suite en terminant par le reste de farce. Couvrir avec la barde, fermer le couvercle et placer la terrine dans le four chaud. Laisser cuire pendant 2 heures.
• Mettre les os et la carcasse du faisan dans une casserole et mouiller avec 25 cl d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 30 minutes.
• Éplucher les poires en les conservant entières afin qu'elles ne se délitent pas à la cuisson.
• Filtrer le bouillon et le verser dans la casserole. Porter à nouveau à ébullition avec le vinaigre, une pincée de sel et quelques grains de poivre. Faire pocher les poires à feu doux pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les laisser refroidir dans le bouillon. Ôter le poivre.
• Sortir la terrine encore chaude du four et ôter le couvercle. Disposer sur le dessus les poires coupées en fines lamelles et mouiller avec le reste de bouillon, refermer le couvercle, si c'est possible, ou couvrir avec une feuille de papier d'aluminium. Remettre la terrine à refroidir dans le four éteint puis la placer au froid pendant 24 heures.

Ingrédients

1 faisan
200 g de viande de veau hachée
200 g de viande de porc mi-grasse hachée
2 œufs
1 petit verre d'eau-de-vie de poire (ou, à défaut, un autre alcool)
1 branche de thym
1 feuille de laurier
2 échalotes
2 grains de genièvre
4 petites poires bien fermes
4 cuil. à soupe de vinaigre de vin
1 morceau de barde de lard
sel, poivre

CONSEIL

Choisissez des petites poires de jardin, fermes et bien parfumées. Nettoyez soigneusement les abats sans oublier d'ôter la poche de fiel du foie.

RILLETTES DE LIÈVRE AU FOIE GRAS

FACILE
CHER
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 3 H
PAS DE FOUR
REPOS : 48 H
POUR PLUSIEURS POTS
(1,5 KG DE RILLETTES)

Ingrédients

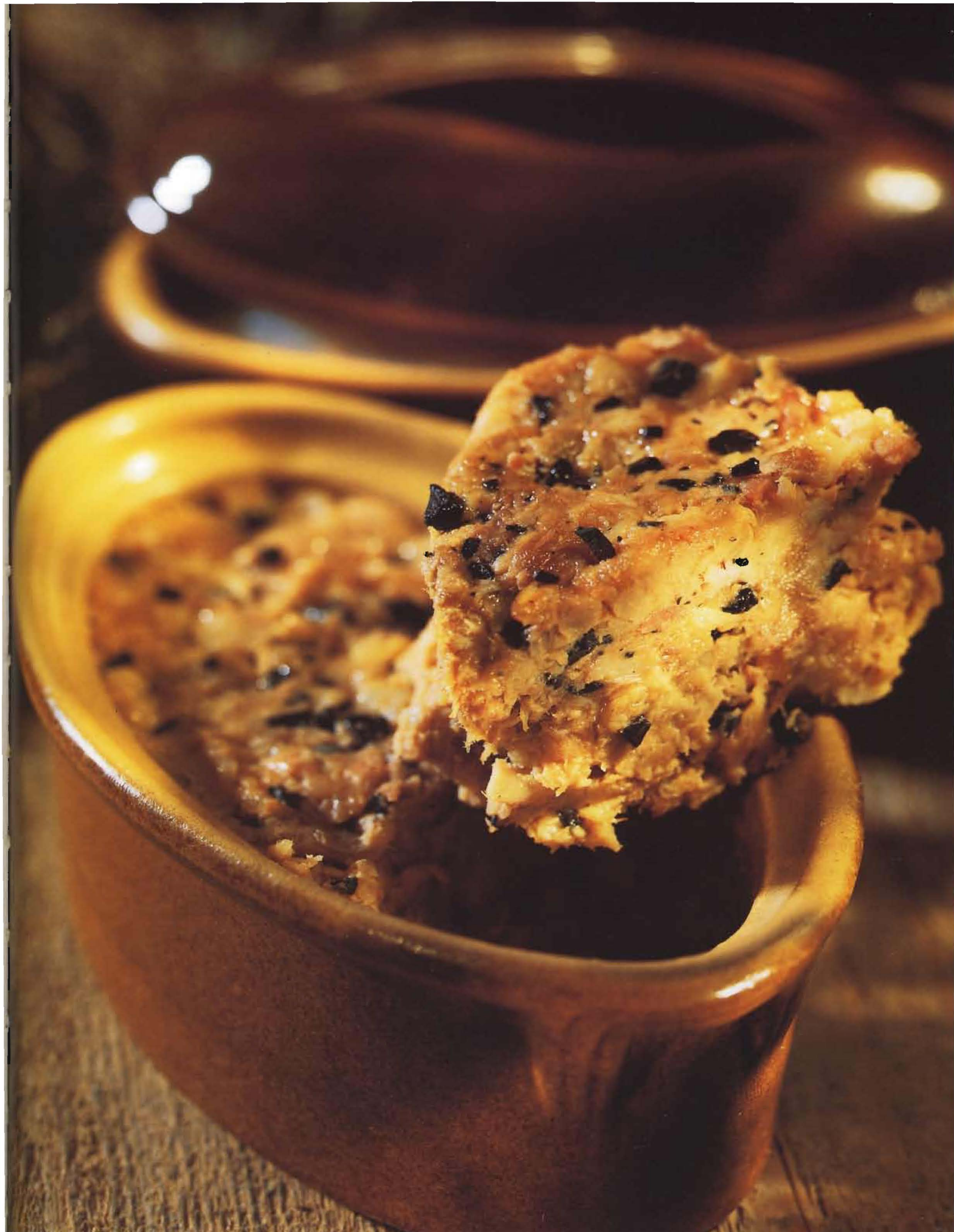
1 lièvre
500 g de lard gras
250 g de foie gras d'oie cuit
1 truffe
1 brin de thym
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
20 cl de vin blanc
saindoux
sel, poivre

Préparation

• Dépouiller et désosser entièrement le lièvre. Hacher grossièrement la chair ainsi que le lard gras.
• Faire dorer les viandes à feu doux puis mouiller avec le vin blanc et 30 cl d'eau. Ajouter les herbes et le clou de girofle, du sel et du poivre. Laisser mijoter 3 heures à feu doux jusqu'à évaporation du liquide en remuant de temps en temps pendant la cuisson.
• Ôter les herbes et laisser refroidir.
• Incorporer le foie gras en petits morceaux. Travailler le mélange avec une spatule ou un pilon pour le rendre homogène. Ajouter la truffe hachée finement et rectifier l'assaisonnement.
• Répartir les rillettes dans des pots en grès ou en porcelaine et les couvrir de saindoux fondu.

CONSEIL

Ces rillettes se conservent plusieurs semaines dans un endroit sec et frais. L'ajout de truffe est, bien sûr, facultatif. Ces rillettes n'en seront pas moins délicieuses si vous n'en mettez pas.



FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 30 MIN
MACÉRATION : 3 H
CUISSON : 1 H 15 AU FOUR À 160 °C (TH. 5-6)
REPOS : 24 H AU FROID
POUR UNE TERRINE DE 1,5 LITRE (6-8 PERSONNES)

Ingrédients

1 lapin de garenne de 1,5 kg environ
100 g de lard gras
300 g d'échine de porc
1 échalote
1 gousse d'ail
1 petit oignon
2 brins de thym
1 brin de romarin
3 brins de persil
1 feuille de sauge
1 petit verre de cognac
1 œuf
1 morceau de barde de lard
1 pincée de piment de Cayenne
sel, poivre

TERRINE DE LAPIN DE GARENNE

Préparation

• Prélever de petits filets de chair sur les cuisses et le râble du lapin et les faire macérer dans le cognac pendant 3 heures.
• Hacher le reste de la chair prélevée sur les os ainsi que l'échine de porc et le lard gras.
• Réunir dans un saladier les viandes, le foie et les rognons coupés en tout petits morceaux, l'échalote, l'ail et l'oignon hachés, les herbes ciselées, les épices, l'œuf entier et le cognac de macération des filets. Bien mélanger.
• Préchauffer le four.
• Tapisser la terrine avec la barde de lard et étaler dans le fond une couche de farce. Répartir dessus quelques filets et monter ainsi la terrine en intercalant farce et filets jusqu'à épuisement des ingrédients. Tasser la préparation et couvrir avec le reste de barde. Refermer le couvercle et faire cuire dans le four au bain-marie pendant 1 h 15 environ.
• Laisser refroidir la terrine dans le four éteint et placer au moins 24 heures au froid.

CONSEIL

Vous pouvez faire mariner les filets de garenne dans un autre alcool (marc, calvados, eau-de-vie) ou dans 25 cl de vin rouge corsé. La terrine peut être tapissée avec de fines tranches de poitrine fumée, à la place de la barde de lard.

TEURGOULE

TRÈS FACILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 5 MIN
CUISSON : 2 H 30 AU FOUR À 150 °C (TH. 5)
PAS DE REPOS
POUR UNE TERRINE DE 2,5 LITRES (6 PERSONNES)



Préparation

- Préchauffer le four.
- Laver le riz à l'eau fraîche puis le verser dans une casserole d'eau bouillante. Égoutter.
- Faire bouillir le lait avec le sucre, le sel et la cannelle. Y jeter le riz et ôter du feu.
- Verser le mélange dans la terrine et la mettre dans le four chaud. Laisser cuire 2 h 30 jusqu'à ce que le dessus de la teurgoule soit bien doré et caramélisé.
- Servir tiède ou froid.

Ingrédients

150 g de riz rond
125 g de sucre en poudre
2 litres de lait entier
1 bonne pincée de sel
1 cuil. à café de cannelle en poudre



CONSEIL

Choisissez du riz italien pour risotto, carnaroli ou arborio, qui se tient, même après une cuisson prolongée. Salez généreusement (1/4 de cuillerée à café) et utilisez du lait cru fermier.
La teurgoule, tord-goule ou terrinée, est un dessert normand.

PAVÉ DE CHÂTAIGNES À LA CRÈME

DIFFICILE
BON MARCHÉ
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 30 MIN
+ 10 MIN - PAS DE FOUR
REPOS : 2 H AU FROID
POUR UN MOULE
RECTANGULAIRE
DE 1,5 LITRE
(8 PERSONNES)

Ingrédients

1,5 kg de châtaignes
75 cl de lait
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
1 petit verre de rhum
sel

Crème :
4 jaunes d'œuf
125 g de sucre semoule
50 cl de lait entier
20 cl de crème fleurette
1 gousse de vanille

Préparation

• Inciser l'écorce des châtaignes avec un couteau puis les jeter dans une casserole d'eau bouillante salée. Laisser cuire 15 minutes et ôter du feu. En sortant les châtaignes par petites quantités à la fois, retirer l'écorce et la peau duveteuse, qui doivent s'enlever sans peine.
• Faire bouillir le lait et ajouter les châtaignes. Laisser mijoter à feu doux pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres : tout le lait doit être absorbé.
• Incorporer le sucre semoule et passer les châtaignes au mixer ou, mieux, au moulin à légumes, pour les réduire en purée. Ajouter le beurre en petites parcelles et le rhum.
• Tasser la préparation dans le moule et placer au froid pendant 2 heures.
• Pendant ce temps, préparer la crème anglaise (voir recettes de base).
• Fouetter légèrement la crème fleurette et la mélanger à la crème à la vanille froide. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
• Démouler le pavé sur un plat de service et servir à côté la crème mousseuse à la vanille.

CONSEIL

Si ce dessert est destiné à des enfants, supprimez le rhum et parfumez la purée de châtaignes avec de l'extrait de vanille.
Pour gagner du temps, vous pouvez servir le pavé de châtaignes avec de la crème fraîche épaisse ou de la crème fleurette. Dans ce cas, sucrez un peu plus la purée de châtaignes.



Annexes

RECETTES DE BASE

MAYONNAISE

• Mélanger dans un bol le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Incorporer l'huile en mince filet en fouettant soit à la main, soit au batteur électrique. Arrêter de verser l'huile si la sauce ne l'absorbe pas suffisamment vite et poursuivre, dès l'homogénéisation, jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée. À ce stade, la mayonnaise doit être bien ferme. Ajouter le vinaigre ou le jus de citron et réserver au frais jusqu'au moment de l'utiliser.

Conseil :

• Vous pouvez confectionner la mayonnaise avec un mélange pour moitié d'huile neutre et d'huile d'olive, elle sera plus savoureuse et plus fruitée.

• Si vous devez laisser votre mayonnaise en attente plusieurs heures au froid, confectionnez-la avec de l'huile de pépins de raisin qui ne fige pas à basse température.

• Si la mayonnaise tournait, ajoutez 1 cuillerée à café de moutarde à la préparation et mélangez bien jusqu'à ce que la sauce redevienne homogène.

Ingrédients

Pour 25 cl de sauce, soit un grand bol :
1 jaune d'œuf
2 cuil. à café de moutarde
25 cl d'huile de votre choix (tournesol, arachide...)
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc ou rouge
ou de jus de citron
sel, poivre

MAYONNAISE ALLÉGÉE

• Battre le blanc d'œuf non utilisé en neige ferme et l'incorporer délicatement avec une spatule.

• Ajouter un pot de yaourt nature, maigre ou velouté, ou encore un peu de fromage blanc à la sauce, avant d'ajouter le citron ou le vinaigre. Doser ce dernier en fonction de l'acidité apportée par le yaourt et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

• Cette mayonnaise allégée peut être parfumée avec différentes épices – curry, paprika, piment –, des fines herbes, du ketchup ou du concentré de tomate, des câpres, des cornichons.

VINAIGRETTE

Ingrédients

Pour 15 cl de sauce :
1 cuil. à soupe de vinaigre (vin, xérès, cidre, alcool) ou de citron ou un mélange des deux
4 cuil. à soupe d'huile de votre choix
1/2 cuil. à café de sel
poivre fraîchement moulu

• Réunir dans un bol le sel, le poivre et le vinaigre et émulsionner jusqu'à ce que le sel soit dissous. Ajouter l'huile en fouettant vivement.

Conseil :

• Si vous souhaitez une vinaigrette plus enrobante et plus corsée, ajoutez 1 cuillerée à café de moutarde et 1 cuillerée à soupe d'huile.

• Cette vinaigrette peut être confectionnée avec toutes sortes d'huiles : tournesol, olive, noix, noisette, sésame, etc. Pour transformer l'huile d'olive en huile de noix, ajoutez une pincée de curry à votre vinaigrette.

• Vous pouvez agrémenter votre vinaigrette avec des fines herbes, des noix hachées, de l'ail, de l'oignon ou des échalotes émincés, des zestes d'agrume ou du gingembre râpé.

PÂTE À PÂTÉ

Ingrédients

Pour 500 g de pâte :
300 g de farine
150 g de beurre
1 jaune d'œuf
3 cuil. à soupe d'eau froide
1/2 cuil. à café de sel fin

• Mélanger le sel et la farine dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en parcelles et l'incorporer du bout des doigts jusqu'à obtenir une préparation grumeleuse.

• Fouetter le jaune d'œuf avec l'eau froide et verser dans le saladier. Mélanger soigneusement sans trop pétrir afin que la pâte ne devienne pas élastique.

• La rouler en boule et la placer au frais 1 heure au moins avant de l'utiliser.

PÂTE FEUILLETÉE

Ingrédients

Pour 500 g de pâte environ :
250 g de farine
220 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel fin
12 cl d'eau

• Faire fondre 20 g de beurre et le sel dans l'eau. Laisser tiédir.
• Mettre la farine dans un saladier et ajouter le mélange eau + beurre. Mélanger soigneusement et pétrir pendant 2 minutes environ, de manière à obtenir une pâte lisse et souple. La rouler en boule et la placer au frais pendant 30 minutes.
• Assouplir le beurre qui doit être froid et tendre à la fois, en le tapotant avec le rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de film plastique alimentaire.
• Sortir la pâte du réfrigérateur. La poser sur le plan de travail fariné et, avec la lame d'un couteau, faire une entaille en forme de croix au sommet de la boule. Aplatir au rouleau chaque segment de manière à former une marguerite à quatre pétales. Disposer le beurre au centre de la pâte et l'étaler légèrement. Replier par-dessus les pétales de pâte et placer au froid 30 minutes, afin que la pâte et le beurre prennent la même consistance.
• Abaisser la pâte au rouleau en lui donnant la forme d'un rectangle étroit de 40 cm de long. Replier le rectangle en trois en paravent et le tourner de un quart de tour. Abaisser à nouveau la pâte et la replier comme précédemment. Placer au froid 20 minutes. Répéter ces opérations à deux reprises puis réserver la pâte au froid jusqu'au moment de l'utiliser.

PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE

Ingrédients

Pour 500 g de pâte :
5 petits-suisses
200 g de farine
100 g de beurre
1/2 cuil. à café de sel fin

• Mettre la farine et le sel dans un saladier. Creuser un puits et ajouter les petits-suisses et le beurre mou coupé en morceaux. Bien mélanger du bout des doigts et rouler en boule. Laisser reposer 30 minutes au froid.
• Abaisser la pâte au rouleau en lui donnant la forme d'un rectangle de 40 cm de long, la plier en trois en paravent, la tourner d'un quart de tour, l'abaisser à nouveau et la replier en trois. La laisser reposer 20 minutes au froid avant de l'utiliser.

CRÈME CHANTILLY

Ingrédients

Pour 25 cl de crème fleurette ou de crème fraîche épaisse

• Mettre la crème fleurette au froid pendant 2 heures environ avant de la fouetter.

• Avec un batteur électrique ou un fouet à main, battre la crème de manière à lui incorporer le plus d'air possible. Commencer à petite vitesse en soulevant la masse, puis augmenter progressivement, dès que la crème est bien mousseuse et pleine de bulles. À la fin de l'opération, elle doit devenir de plus en plus ferme, au point de s'accrocher en pics neigeux aux branches du fouet sans retomber.

• Ajouter éventuellement de 1 à 2 sachets de sucre vanillé, du sucre glace et l'arôme choisi : cannelle en poudre, alcool, sirop d'orgeat, extrait de café. S'il s'agit d'un liquide, l'incorporer par petites quantités, sans dépasser une certaine dose, ce qui rendrait la crème trop fluide, et à la spatule plutôt qu'avec le fouet.

Conseil :

• Les crèmes fraîches épaisses industrielles, vendues au rayon frais dans les supermarchés, sont épaissies artificiellement par des ferments lactiques, ce qui les empêche de monter. Achetez plutôt de la crème fleurette en brick UHT, qui convient tout à fait à cet usage. Sa saveur est cependant très douce. Si vous recherchez un goût de crème plus marqué, conseillé au moins pour les préparations salées, utilisez de la crème fraîche épaisse, plus grasse, vendue en vrac chez les crémiers, et allongez-la avec 2 ou 3 cuillerées à soupe d'eau glacée ou de lait avant de la travailler : elle doit avoir la même consistance que la crème fleurette.

CRÈME ANGLAISE

Ingrédients

Pour 1 litre environ (8 personnes) :
6 jaunes d'œuf
100 g de sucre en poudre
1 ou 2 gousse de vanille
75 cl de lait

• Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et laisser infuser 10 minutes. Racler les petits grains qui se trouvent dans la gousse et les mettre dans le lait.
• Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et d'un jaune très pâle.
• Verser le lait chaud en fouettant. Verser la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu très doux, sans cesser de tourner avec une cuillère en bois. La crème est prête lorsqu'elle nappe la cuillère en bois et que la mousse de surface s'est résorbée.
• Ôter du feu, continuer à remuer pendant 2 minutes et laisser refroidir. Passer éventuellement au chinois.
• La crème peut être aromatisée, une fois refroidie, à de nombreux parfums : extrait de café, eau de fleur d'oranger ou de rose, cannelle en poudre, gingembre râpé, anis étoilé, zeste de citron ou d'orange, alcool de votre choix. Vous pouvez la préparer en remplaçant le sucre en poudre par 5 cuillerées à soupe de miel liquide.

PRÉPARATION DES FOIES GRAS CRUS

• Le foie gras cru doit avoir la consistance idoine pour être manipulé sans être abîmé et, donc, être juste ferme. S'il est ferme et très froid, le sortir du réfrigérateur et le laisser tremper, pendant 1 heure environ, dans de l'eau à 35 °C pour l'assouplir. À l'inverse, s'il est trop mou, le mettre dans de l'eau glacée.
• Séparer les deux lobes du foie avec les doigts pour avoir accès aux nerfs et aux veines qui se trouvent à l'intérieur. Ôter délicatement ceux qui se présentent avec un couteau pointu et retirer également les taches vertes causées par le fiel.
• Faire tremper les lobes dans de l'eau froide pendant 3 heures environ.
• Reconstituer le foie et l'assaisonner ou le faire mariner comme indiqué dans la recette.

CALENDRIER DES PRODUITS AU FIL DES SAISONS

Voici, pour chaque mois de l'année, le meilleur de ce qui est proposé sur les étals des commerçants et la période optimale d'achat.

JANVIER :
poissons et crustacés : huître, oursin, bouquet, calmar, coquille Saint-Jacques, bar, sole, merlan, dorade, raie, rouget-barbet
viandes et volailles : bœuf, porc fermier
légumes : tous les choux, chou-fleur, mâche, betterave, potiron, avocat
fruits : agrumes, ananas, banane, kumquat
laitages : vacherin, munster, tomme d'Abondance, ossau-iraty, laguiole et salers
cueillette : truffe

FÉVRIER :
huître, sole, turbot, oursin, coquille Saint-Jacques, lotte, cabillaud, bar
porc fermier
épinard, poireau, choux, fenouil, céleri-rave, frisée, avocat
banane, kiwi, citron, pamplemousse, fruits exotiques
comté, beaufort, gruyère, cantal, vacherin
truffe

MARS :
huître, bar, turbot, sole, lotte, merlan, lieu, coquilles Saint-Jacques
agneau, veau
épinard, oseille, fève, avocat
kiwi, pamplemousse, ananas Victoria, mangue, litchi
époisses, maroilles, langres, munster, comté, gruyère, cantal, tommes, bleus, fourmes

AVRIL :
langoustine, turbot, sole, lotte, merlan, maquereau, seiche, colin
agneau de lait, lapin
oseille, épinard, asperge, artichaut, petit pois, chou-fleur, cresson, avocat, primeurs nouveaux (pomme de terre, carotte, radis, pois gourmand), frisée, fines herbes
mangue, ananas, fraise
fromage blanc, crème fraîche, chèvres, saint-marcellin, saint-florentin
morille

MAI :
maquereau, saint-pierre, lotte, bar, sole
agneau, veau
asperge, fève, petit pois, pois gourmand, poivrade, radis, pourpier, oseille, avocat
fraise, rhubarbe
fontainebleau, chèvres, camembert, saint-marcellin, saint-florentin, gouda
mousseron, fraise des bois

JUIN :
homard, tourteau, sardine, lotte, thon rouge
pigeon, canard, poulet, lapin
artichaut, haricot vert, tomate, courgette,

pois gourmand, radis, herbes aromatiques
fraise, cerise, amande fraîche
fromages frais, beurre, chèvres, camembert, pont-l'évêque, livarot, chaource
girolle, fraise des bois

JUILLET :
tourteau, homard, langouste, langoustine, sardine, thon, lotte, rouget de roches
agneau
haricots vert et mange-tout, cornichon, courgette, tomate, poivron, concombre, aubergine
fraise, framboise, groseille, cassis, abricot, melon, pêche
camembert, pont-l'évêque, livarot, chèvres, brebis des Pyrénées, mimolette
fraise des bois, girolle, cèpe

AOÛT :
anchois, sardine, thon, bar, tourteau, moule, rouget de roches
haricot, tomate, ail, poivron, aubergine, courgette, pomme de terre, concombre
prune, pêche, nectarine, melon, poire, fraise, abricot
pont-l'évêque, chèvres, époisses, chaource, reblochon
cèpe, mûre

SEPTEMBRE :
sardine, anchois, maquereau, lieu noir, thon, calmar, moule
faisan
haricot à écosser, betterave, fenouil, brocoli, frisée, blette
poire, mirabelle, reine-claude, raisin, figue
brie de Meaux, camembert, coulommiers, en général tous les fromages
mûre

OCTOBRE :
huître, bouquet, sole, calmar, hareng, anchois, moule
pintade, gibier à plume, lapin, chevreuil
épinard, navet, carotte, blette
poire, noix, raisin, châtaigne, figue, pêche de vigne, coing, pomme
bries de Meaux et de Melun, munster, époisses, maroilles, fromages de montagne (beaufort, comté, emmenthal, cantal, etc.)
cèpe, girolle, tous les champignons des bois, mûre

NOVEMBRE :
bouquet, coquille Saint-Jacques, calmar, hareng, sole, dorade, rouget-barbet
oie, faisan, sanglier, lièvre, pintade
céleri, chou de Bruxelles, salsifi, blette, poireau, endive, potiron
poire, kiwi, ananas, pomme, clémentine
époisses, fromages de montagne (beaufort, comté, emmenthal, cantal, etc.)

DÉCEMBRE :
huître, praire, oursin, bouquet, palourde, coquille Saint-Jacques, merlan, rouget-barbet, dorade, saumon
dinde, chapon, poularde, porc fermier
mâche, cardon, endive, potiron
pomme, poire, agrumes, fruits exotiques, kiwi, banane
mont-d'or, roquefort
truffe

INDEX DES RECETTES

Terrines *des Villes* & Pâtés *des Champs*



Terrines des Villes et pâtés des Champs rivalisent de délices au fil des saisons. Mousse de concombre aux herbes fraîches, terrine de lotte aux piments doux, pâté de marcassin, gelée de melon aux fraises des bois... au total, 80 recettes simples pour saisir ce que chaque moment de l'année réserve de saveurs et d'invention.
Cuisine du terroir et mets sophistiqués se déclinent ainsi en terrines, pâtés, aspics, galantines, tourtes ou puddings pour régaler gastronomes des villes et cordons-bleus des champs.

Camille Le Foll, tout en menant pendant plusieurs années une carrière de comédienne, n'a jamais cessé de collaborer avec sa mère Nathalie Le Foll, journaliste culinaire. Elles ont notamment signé ensemble plusieurs ouvrages de cuisine.

159 F TTC
(25,76 €-prix France)

9 782830 705638